



# TRY! おおいた News Letter 2019年 8月号



ラグビーワールドカップに関する大分の最新情報と  
まだまだ残暑が厳しいこの時期に食べたい別府冷麺3選をご紹介  
東京での大分県関係イベントや秋に向けた芸術祭も!

九州・大分県は日本一の「おんせん県おおいた」の名の通り湧出量、源泉数ともに全国1位。別府や湯布院といった有名温泉目当てに毎年多数の観光客が訪れますが、魅力は温泉だけにとどまりません。今年はラグビーワールドカップの開催地として、より一層、グルメや特産品、観光地情報の発信に力を入れています。そんな大分県の観光や物産、芸術、文化といった旬の魅力を毎月お届けします。

おおいたの公式ファンゾーンにTRY! / 大分県の体験

EVENT

チケットを持っていない方も大会の熱気を感じることができる空間

ラグビーワールドカップ2019ファンゾーン 開設

9月20日に開幕するラグビーワールドカップ2019™日本大会。大分では、JR大分駅南側にある「大分いこいの道広場」に、食事をしながら大型ビジョンでラグビー観戦ができるファンゾーンが、大分会場での試合の前日・当日、日本代表の試合日など計15日、開場します。ファンゾーンではビールやソフトドリンクを片手に、大分県産ブリと乾しいたけを使った「大分版フィッシュ&チップス」や、中津からあげ・日田焼きそばといったご当地グルメを味わうことができます。国内外から訪れる大勢の観戦客に楽しんでいただくため、茶道や華道といった日本の伝統文化に加えて、「大分のおもてなし」として、ゆふいん源流太鼓・庄内神楽といった大分の郷土芸能のステージイベントや別府温泉の足湯を楽しむこともできます。ファンゾーンは、試合会場に向かうシャトルバス乗り場に隣接しており、試合観戦前後に立ち寄ることができます。



※ファンゾーンイメージ

開催日	開場時間 (予定)	パブリックビューイング 放映予定試合
9/20 (金)	13:00~22:00	日本 v ロシア【開幕】
9/28 (土)	11:00~22:00	日本 v アイルランド 他
10/1 (火)	11:00~22:00	-
10/2 (水)	11:00~24:00	ニュージーランド v カナダ (大分開催日) 他
10/4 (金)	11:00~22:00	南アフリカ v イタリア
10/5 (土)	9:30~22:00	オーストラリア v ウルグアイ (大分開催日) 他
10/8 (火)	11:00~22:00	南アフリカ v カナダ
10/9 (水)	11:00~24:00	ウェールズ v フィジー (大分開催日) 他
10/13 (日)	11:00~22:00	日本 v スコットランド 他
10/18 (金)	11:00~22:00	-
10/19 (土)	11:00~22:00	準々決勝 (大分開催日)
10/20 (日)	11:00~22:00	準々決勝 (大分開催日)
10/26 (土)	11:00~20:30	準決勝
10/27 (日)	11:00~20:30	準決勝
11/2 (土)	11:00~20:30	決勝【閉幕】

《開催概要》

【会期】2019年9月20日(金)~11月2日(土) うち15日間

【会場】大分駅南いこいの道広場(大分駅上野の森口)

【入場料金】無料

【HP】<https://oitarugby.pref.oita.jp>

《大分開催に関する問合せ》

TEL : 0570-200-165 Mail : oitarugby@tabiorder.jp

EVENT

おおいたの『in BEPPU』にTRY! / 大分県のアート



市民と作り上げる過去最大規模の巨大彫刻を展示

関口光太郎 in BEPPU 9月21日～開催

『in BEPPU』は、毎年、国際的に活躍するのアーティストを別府に招聘し、地域性を活かしたアートプロジェクトを実現する個展形式の芸術祭で、今年で4回目を迎えます。本年は、話題の『デザインあ』展にも出展経験のある注目の若手作家、関口光太郎氏を招聘します。関口光太郎氏は、新聞紙とガムテープで作品を制作するアーティスト。会期前から開催するワークショップで市民参加により成長し続ける作品を発表します。

### 関口 光太郎 / KOTARO SEKIGUCHI

1983年生まれ。多摩美術大学彫刻科卒業。現代芸術家。幼少期より新聞紙とガムテープを用いた制作を始める。

大学の卒業制作『瞬間寺院』がデザイナー三宅一生氏の目に留まり、2008年、東京ミッドタウンにおける同氏の企画展『XXIc.-21世紀人』展に最年少作家として参加。2012年、『感性ネジ』で第15回岡本太郎賞を受賞。特別支援学校「旭出学園」で教員を務める傍ら、作品制作をおこなう。美術館や公共施設の企画展への参加やワークショップなど、各地で活動を展開する。



#### ◀『大人魚姫』2013年

※写真は2014年アーツ前橋での展示

千葉県船橋市のふなばしアンデルセン公園「子ども美術館」の企画展『新聞紙とガムテープで作ったおとぎ話あります』（2013年）で発表した作品。全長630cm、高さ300cmの巨大な人魚姫が、公園を訪れた多くの家族連れを驚かせました。

### 『関口 光太郎 in BEPPU』 展示作品（予定）

#### 作品タイトル：『混浴へ参加するよう世界を導く自由な薬師如来』（仮）

会期前に開催したワークショップで市民が制作した作品を取り込み、横幅25m、奥行き15m（予定）の過去最大規模の作品を発表予定。薬師如来像と世界各国の文化や動物をモチーフに取り入れた本作は、多文化が共生する世界のイメージから構想された。トンネルのような構造になっており、鑑賞者は作品内部をめぐることでより深い鑑賞体験ができる。会期中は美術評論家を招いたアーティストトークや、作家本人が講師となるワークショップなど複数のイベントを開催予定。

### 『in BEPPU』と同時に様々なイベントを開催

#### ①市民文化祭『別府・アート・マンス2019』

別府市内で開催される、誰もが参加できる市民文化祭。今年で10回目の今回は82組が参加し、113プログラムが開催される予定です。別府市内はもちろん、県外からもさまざまな表現が集まり、別府の町を彩ります。

#### ②アニッシュ・カプーアによる作品『Sky Mirror』再公開

2018年秋開催『アニッシュ・カプーア IN 別府』で日本初公開されたもので、51日間の会期中に3万人以上が訪れたものを再公開します。  
※会場：別府公園（大分県別府市野口原3018-1）

#### 《開催概要》

【会期】2019年9月21日（土）～11月10日（日）

【会場】大分県別府市北浜2-9-1 【料金】無料

【主催】混浴温泉世界実行委員会

【HP】<http://inbeppu.com/>

【お問合せ】大分県別府市野口元町2-35 菅建材ビル2F <NPO法人 BEPPU PROJECT内>

TEL:0977-22-3560 MAIL: info@inbeppu.com

## おおいたのワインにTRY！／大分県の食

**TOPIC**


### 司馬遼太郎が日本一盆地風景と絶賛した安心院が育んだワイン

## 安心院ワイン「新酒祭」10月19日・20日開催！！

今夏収穫した安心院産ぶどう100%で仕込んだワインを楽しむ「新酒祭」が10月19・20日に開催されます。ワインと秋の味覚フェア、普段見学できない醸造場内部までご案内するワイナリーツアーや秘蔵ワインのテイスティングなど楽しいイベントが盛りだくさんです。霧深く、朝夕の温度差が激しい安心院では、赤ワインの原料となるマスカットベリーなど多彩な品種で良質なぶどうが栽培されており、西日本有数の生産量を誇ります。安心院ワインは、爽やかな飲み口が特徴で『日本ワインコンクール2019』のスパークリングワイン部門において、部門最高賞を受賞しています。

【住所】大分県宇佐市安心院町下毛798

【日時】令和元年10月19日（土）～20日（日）の2日間開催

※雨天決行、荒天時は中止

【お問い合わせ】安心院葡萄酒工房 TEL：0978-34-2210



## おおいたの冷麺にTRY！／大分県の食

**TOPIC**


### 別府では昔から馴染みの深いソウルフード！

## おんせん県が誇る 別府冷麺が味わえるお店3選

別府冷麺の由来は、戦後、満州から移り住んだ人々が、満州の朝鮮民族の冷麺を広めたのがはじまりとされています。麺の小麦粉の配分を増やし、スープを和風ダシに変え、チャーシューを牛に、キムチはキャベツにと独特の発展を遂げました。そうして出来上がったのが、今日の別府冷麺です。

### ■ 胡月

胡月は、40年以上もの歴史を持つ人気店です。ビーフやキャベツのキムチに太麺と別府冷麺の王道ですが、スープは天然水を使用しており、鰹だしが効いた和風だしがベースとなっています。お昼時は混雑すること間違いなしのお店です。

【住所】大分県別府市石垣東8-1-26 【TEL】0977-25-2735



### ■ ひかり食堂

鉄輪温泉の一角にあるひかり食堂では、別府冷麺を夏限定のメニューとして、提供しています。特徴はシャーベット状のスープで最後まで冷たいまま食べることができます。そば粉を多めにいれた自家製麺は、気候によってその練り時間と茹で時間を微妙に調整し仕上げます。

【住所】大分県別府市北中2 【TEL】0977-66-2389



### ■ 一休の泪

一休の泪は別府冷麺の専門店として2016年6月にオープンしたばかりです。地元では今までにないオシャレな冷麺店として話題になり、また、ミシュランガイド 熊本・大分 2018特別版大分県(別府エリア)で『ミシュランプレート』に選ばれました。

【住所】大分県別府市石垣西 10丁目5-7ウエスティンやまなみビル 1F  
【TEL】0977-25-3118【HP】<http://ikkyunonamida.com/>



## おおいたのかぼすにTRY！／大分県の食

TOPIC



### 今が旬！大分の県産品「かぼす」を都内で楽しめる！2週間限定フェア 大分かぼすフェア in GINZA 9月15日～30日で開催

大分かぼすの旬入りに合わせて開催する、今年で8回目を迎える東京銀座のかぼすフェアでは、名店約50店舗で大分かぼすを使用した各店オリジナルドリンクや料理が提供され、かぼす特有のさわやかな香りとまろやかな酸味を楽しんでいただけます。かぼすを使ったカクテルを味わいに、ぜひ足を運んでみてはいかがでしょうか。

【お問合せ】大分県カボス振興協議会  
【MAIL】 [info@oitakabosu.com](mailto:info@oitakabosu.com)  
【HP】 <http://www.oitakabosu.com/>



#### ◀マイカボ選手権

8月9日（金）～9月30日（月）の期間で、料理家の栗原心平さんを特別審査員に迎え、「マイカボ選手権」キャンペーンを開催しています。かぼすと一番相性のいい「これぞ！」と思う料理を、#マイカボ選手権、#かぼすをつけてInstagramに投稿。その中から、栗原心平さん監修のもと審査され、表彰された方には豪華賞品がプレゼントされます。

#### ■大分県のかぼす

かぼすは、国内生産量の9割以上が大分県産。最も流通量が多い9月が旬と言われています。香酸柑橘類の中でも酸味が強すぎないので食材の味を酸味で消すことがなく、ミネラル由来の塩味・苦味・甘味が素材の味わいを引き立たせます。焼き魚や鶏肉・牛肉料理などに使うことにより、素材の味わいと調和が活かされると言われています。



## おおいたのダムにTRY！／大分県の自然

TOPIC



### 雄大な自然の中で迫力のあるダムを楽しめる！ いま人気の絶景ダム観光スポット特集！

#### ①白水ダム



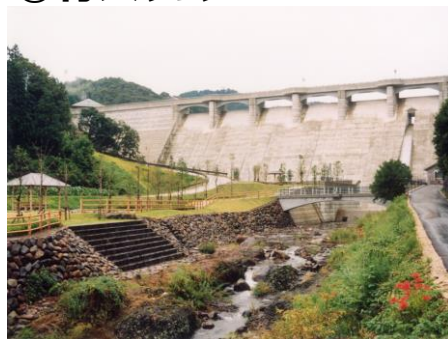
左右両岸が織り成す水の流れや堰堤の転波列を越えて流れる様子の美しさは、高く評価されており、「日本一美しいダム」とも評されています。付近には、過去おおいたB級グルメNo.1決定戦 グランプリを受賞したレストラン「丸福のからあげ」があり、地元のグルメも楽しめます。

#### ②大山ダム



大山ダムは、ダム湖クルーズができるスポットとして知られており、年に一度数分間だけ見られるという「光のパワースポット」でも有名です。また『進撃の巨人』の作者・諫山創さんの故郷ということもあり『進撃の巨人』に纏わるイベントが多く開催されています。現在、更なる“聖地化”に向けて、クラウドファンディングで銅像設置の資金調達をしています。

#### ③行入ダム



行入地区は県立自然公園内にあり、周囲には六郷満山文化という国東半島独特の仏教文化が数多く残っています。その風土と文化や景観に調和した、大分県で唯一の『シビックデザインダム』となっており、四季折々の自然を楽しみながらダム湖の周りを散策できます。

TOPIC

## おいたのごまだしにTRY！／大分県の食



## 大分県佐伯市発祥 漁師家庭に受け継がれる万能調味料

## 郷土料理百選にも選ばれた、おいたの「ごまだし」料理

漁師の町、大分県佐伯市で生まれた万能調味料「ごまだし」。底引き網で年間を通して獲れる「えそ」という白身魚を焼き、胡麻・みりん・砂糖と一緒にすり合わせ、醤油を足して仕上げた地元の万能調味料で、うどんに混ぜて「ごまだしうどん」として食べるのが一般的です。2012年には日本野菜ソムリエ協会主催の『調味料選手権・万能調味料部門 最優秀賞』を受賞した本格的な調味料で、県内外で人気です。



## ◀ごまだしうどん

「ごまだしうどん」は農山漁村の郷土料理百選に選定されています。瓶詰めされている「ごまだし」を茹でたうどんに乗せてお湯をかけるだけの簡単調理で豊かな魚の恵みを味わうことのできる究極の保存食品です。

その他お茶漬けや卵かけご飯に乗せて食べたり、きゅうりや豆腐の付け合せにしたり、幅広く楽しむことができます。

奥深〜い「おんせん県おいた」を、県民が全力でオススメする  
大分県の「隠れたミリョク」発見コーナー大分県のこだわった食材が購入できる「arobo」  
店長のおすすめ商品3選！

こんにちは、Yです。今回は大分県のこだわった食材が購入できる「arobo」の商品を紹介したいと思います。広尾にある雑貨店「arobo」は雑貨店でありながら野菜も取扱うお店です。社長自身が生産・加工などの過程もしっかりと現地まで足を運んで確認し、全国から選りすぐった商品を取り揃えています。中でも野菜と調味料は大分県産品を数多く扱っており、特に野菜は大分県産品だけを取り扱っています。なぜ大分県産かと尋ねると「他県のものとは比べると味が全然違う。うまい。」とのこと。今では入荷日に合わせてリピーターが購入に訪れるほど大人気だそうです。その中から今回は店長におすすめ商品を3つ選んでいただきました。

## ①大分県産「塩熟トマト 朱々（しゅしゅ）」（株式会社サニーブレイスファーム／佐伯市）

この塩熟トマトは、土を全く使わずに、水耕栽培の「一段密植（いちだんみつしよく）」という方法で生育させ、養液の中に塩分を入れるために、通常のトマトが糖度4〜5度であるのに対し糖度8〜14度と極めて高く、糖度だけでなく、酸度と通常の数倍といわれるアミノ酸で、極めて濃縮した味わいとなっています。

## ②蔵元五源醤油（無添加生（なま）醤油）（麻生醤油醸造所／九重町）

国産原料にこだわり、吉野杉樽で仕込む伝統的な醸造法で一年以上熟成させた特別な醤油です。殺菌目的での火入れを全く行わない生醤油ですので、醤油本来の風味が生きており格別です。素材以外にも九重の地下水、くじゅう山系の伏流水を使用しているため、なめらかな濃厚なお醤油となっています。大量生産では、決してまねのできない、自然の力を利用した、昔ながらの製法で素材の味が生きた正真正銘のお醤油です。

## ③鈴木さんちの卵（鈴木養鶏場／日出町）

自然に近い雌雄混合飼育でいないに育てられた鶏から産まれた有精卵は、プルンと弾力のある黄身は目にも鮮やかで、口にするとトロッと濃厚な旨みが口いっぱい広がります。農林水産大臣賞を受賞した鈴木養鶏場で、生まれたての雛から手間ひまを掛けて育てられた健康な鶏から授かった卵は、生食でも安心です。



①大分県産「塩熟トマト 朱々（しゅしゅ）」



②蔵元五源醤油（無添加生（なま）醤油）



③鈴木さんちの卵（鈴木養鶏場）

## arobo

【住所】〒150-0012 東京都渋谷区広尾 5丁目 17-3

【TEL】03-5422-8923

## &lt;インフォメーション&gt;

8月26日（月）・27日（火）2日間、新宿駅西口広場イベントコーナーで「発見！体験！おいた観光物産展in新宿」を開催いたします。大分市をはじめ、別府市、臼杵市、由布市の4市による物産品の販売を行います。大分市のブランド認証加工品、別府市の湯の花、臼杵市のかぼす、由布市の洋菓子など各市の特産品をご用意しております。ぜひ足をお運びください。

