

報道関係各位

## 大分県臼杵市「食文化創造都市プロジェクト」を始動

### 食のPR動画「うすき美食道」を公開！

6月末まで、臼杵市の食が実質25%お得に

URL：[usuki-syokubunka.com/](http://usuki-syokubunka.com/)

大分県臼杵市（市長：中野五郎）は、臼杵の多様な食文化をブランド化し後世に残すため、臼杵「食文化創造都市プロジェクト」を始動させました。

臼杵の8つの食文化を紹介したPR動画「うすき美食道」を公開。6月末までは、実質臼杵の飲食が25%お得になるキャンペーンも実施しています。

キャンペーンサイト：[usuki-syokubunka.com/](http://usuki-syokubunka.com/)

### 臼杵食文化創造都市プロジェクトとは

臼杵市は、臼杵の食をブランド化し、多彩な臼杵の食文化を継承・創造するプロジェクトを始動いたします。

第一弾として、臼杵食文化創造都市推進協議会の立ち上げに伴い、特設HPやPR動画を作成。また、“臼杵の飲食が実質25%お得”になるキャンペーンも実施しています。



## 白杵食文化創造都市プロジェクトPR動画について

白杵には、様々な食文化があります。本動画では、白杵の8つの食にまつわるエピソードを、後世に継承する“8つの食の道”として、紹介します。

江戸時代に藩の財政難から生まれた郷土料理。住職が修行で体得した料理を振る舞う精進料理。新鮮すぎて薄く引けない厚いふぐ刺し。400年以上前から続く発酵文化から生まれる醤油や味噌。地元名物の魚に合うようにつくられた地酒。土づくりから始めるほんまもん野菜。藩主稲葉家から伝承された食事と食べ方を楽しむ本膳料理。それぞれの文化はお互いに切磋琢磨し、うすきの美食の道は、過去、現在、未来へと続いていきます。

■タイトル： うすき美食道

■URL： <https://youtu.be/hM4U81CVEIc>

■公開日時： 2021年2月25日(木)13:00



## 臼杵市長からのコメント

臼杵市は、豊後水道の海の幸、温暖な気候が育む山の幸に恵まれており、味噌や醤油、日本酒や焼酎などの伝統的な「発酵・醸造文化」や、質素儉約なごりの郷土料理、本膳料理や精進料理、冬の味覚を代表するふぐ料理などの「料理文化」を有しています。また、これらの土台には「うすき夢堆肥」を用いた有機野菜「ほんまもん農産物」や豊後水道で水揚げされる「地魚」、カボスや有機茶などの特徴ある素材があります。

今回、「臼杵食文化創造都市プロジェクト」を始動させ、「伝統的な食文化の多様性の保全」「食関連産業の継承と発展」「新しい食関連産業の創出」を目指し、食に対して意識の高い臼杵市となることで、食文化における「ユネスコ創造都市ネットワーク」認定を目指します。

## おおいた味力食うぽん券

6月末まで臼杵の飲食が実質25%お得！！

■キャンペーン名： おおいた味力食うぽん券

■販売期間： 2021年3月31日まで

利用期間： 2021年6月30日まで

■内容： 感染予防対策に取り組みながら頑張っている飲食店を応援し、食材を供給する農林漁業者を応援するものです。

キャンペーンの加盟店舗にて使用できるお食事券(おおいた味力食うぽん券)を発行いたします。12,500円分のお食事券を、10,000円でご購入いただけます。

■臼杵市参加店舗： <https://oita-gotoeat.com/shop/city/usuki>