



日本一のおんせん県おおいた News Letter 2017年10月号

大分県 ^み魅力・^み味力・^み観力めぐり発信マガジン映画「ナミヤ雑貨店の奇蹟」のロケ地の豊後高田市ほか、一周年記念の「豊後まぐる・ヨコヅーナ」を紹介
食欲の秋にイチオシのブランド食材や佐伯ラーメン、10月28日OPENの「キリシタン研究所」にも注目！

九州・大分県は日本一の「おんせん県おおいた」の名の通り温泉の湧出量、源泉数ともに全国1位。昨年、一昨年とPR動画「シンフロ」も大きな話題となりましたが、おおいたの魅力は温泉だけにとどまらず、グルメや特産品、観光地などの“味力”や“観力”も豊富です。そんな大分県の観光や物産、芸術、文化といった旬のミソヨクを毎月お届けします。

観る！ おんせん県おおいた／大分県の観光・体験

TOPIC



映画「ナミヤ雑貨店の奇蹟」のメインロケ地

昭和を感じる豊後高田市の魅力とイベント開催！

大分県国東半島にある豊後高田市は、東野圭吾原作で山田亮介や西田敏行などをキャストに迎えた映画「ナミヤ雑貨店の奇蹟」のメインロケ地です。豊後高田市の魅力と、映画にちなんだイベントをご紹介します！

豊後高田市の魅力とは？



①昭和の町

豊後高田市の通りには、昭和の店と言われる店が点々と並んでおり、昭和の面影がそのまま残った街並みが残されています。その中でも「野村財閥」が建てた倉庫は、現在は「昭和ロマン蔵」と称してエンターテインメント施設に生まれ変わっています。

②恋叶ロード

昭和の町から海沿いに沿った道には、縁結びで有名な「粟嶋社」、花とアートの岬と言われている「長崎鼻」、日本の夕陽百選にも選ばれている「真玉海岸」など、恋愛成就のスポットが点在しています。特に「真玉海岸」は10月がもっとも夕日が見えやすい季節になっています。

③豊後高田市×チームラボ

ウルトラテクノロジスト集団「チームラボ」は、市内に三作品の展示を常設しています。国東半島の花々をモチーフにした真玉海岸のギャラリー、田染荘をモチーフにした市役所エントランスに続き、伝統芸能「草地おどり」をモチーフに昭和の町にもオープンしました。

映画「ナミヤ雑貨店の奇蹟」にちなんだイベントも多数開催

ロケ地めぐりスタンプラリー開催中（12月3日まで）

指定のロケ地を5か所めぐりスタンプを集めた先着1000名様に、オリジナルの手ぬぐいをプレゼントしています。期間は9月23日～12月3日までで、昭和ロマン蔵案内所にて、ラリーの用紙を配布しています。それ以外にロケ地マップも配布しているため、各地を気軽にめぐることができます。また、10月14日には、ボンネットバスでのロケ地めぐりツアーも開催します。ボンネットバスは週末・祝日に無料運行しています。

「ナミヤ雑貨店の奇蹟」展が期間限定で開催中（10月23日まで）

映画の撮影で使用されたセット・小道具、撮影風景のパネルなどが展示される展覧会を9月23日～10月23日の一ヶ月間、昭和の町展時間にて開催します。また、無料スマホアプリ「COCOAR2」で撮影当時のセットが再現できるキャンペーンも実施中。アプリをダウンロードし、宮町や尾崎海岸にある案内状をスキャンすると、当時の様子が再現でき、そのまま記念撮影もできます。ちなみに、劇中のキーワードになっている牛乳箱は大分では定番の「みどり牛乳」の箱になっています。



魅る！ おんせん県おおいた／大分県其自然・体験

TOPIC



大分県に根付く“石”の文化 石仏で唯一の国宝

臼杵磨崖仏の金剛力士像2体が9月に国宝追加指定！

石の文化が根付く大分は、とても多くの石仏が見られます。中でも臼杵市には、日本を代表する石仏群である約70体におよぶ臼杵磨崖仏があり、うち今回2体が追加された61体は国宝に指定されています。

臼杵磨崖仏（臼杵石仏）とは？

臼杵市中尾・深田・門前地区の崖に刻まれた仏像群（磨崖仏）です。特に中尾・深田地区の磨崖仏群は、「臼杵石仏」と呼ばれ、61体の磨崖仏がホキ石仏第一群、ホキ石仏第二群、山王山石仏、古園石仏の4グループに分かれて彫られています。

その中心にある古園石仏中尊の大日如来像は、「臼杵石仏」の顔として親しまれてきました。この石仏が、いつ、誰が、何のために彫ったのかは、史料が残されていないため不明ですが、彫刻の技法などから、平安時代末期から鎌倉時代にかけて彫られたものと考えられています。



【場所】〒875-0064 臼杵市大字深田804-1

【電話】臼杵石仏事務所 0972-65-3300（受付時間8:30～17:00）

【拝観料】大人（高校生以上）540円小人（小中学生）260円

味る！ おんせん県おおいた／大分県の食・体験

TOPIC



9月でブランド化一周年記念 世界初の養殖クロマグロ

津久見が誇るブランド品「豊後まぐろ・ヨコヅーナ」



「豊後まぐろ・ヨコヅーナ」とは、津久見の民間企業が共同開発したオリジナルの配合飼料だけで、稚魚から成魚まで5年育成した世界初の養殖クロマグロです。マグロ類で最も高級なクロマグロは“マグロ界の横綱”とも言えることから、「ヨコヅーナ」と名付けられました。津久見市沖合の豊後水道で養殖されており、厳しい環境でじっくりと育ったヨコヅーナは、身の引き締まった上質な赤身と上品な脂の乗った極上の大トロを兼ね備えています。

魚の状態や水温に合わせ、最適な栄養成分の餌を与えることで、1年中“旬”のマグロを育成可能となりました。また、定期的に健康診断も行っており、健康と栄養状態を管理し、正常な豊後水道の環境を維持しながら、安心・安全で、春夏秋冬いつでも“旬”の美味しい豊後まぐろ・ヨコヅーナが育てられています。



豊後まぐろ
ヨコヅーナ
YOKO TUNA

【お問合せ先】

場所：津久見市商工観光課 津久見市宮本町20-15

電話：0972-82-5942

味る！おんせん県おおいた／大分県の食・体験

TOPIC



食欲の秋にイチオシ！大分が誇るブランド食材をご紹介します！

おおいた豊後牛・おおいた冠地どり・トヨノホシの麦焼酎に舌鼓

おおいた豊後牛「和牛のオリンピック」で日本一の快挙！

大分県が誇るブランド牛「おおいた豊後牛」は、9月に宮城県で開催された第11回全 国和牛能力共進会において種牛の部で最高賞の内閣総理大臣賞を受賞し日本一。出品牛が 全頭優等賞に入賞するなど、全国総合3位の好成績を収めました。

この大会は、5年に一度開催され、「和牛のオリンピック」と呼ばれており、全国の和牛産地が一堂に会した中で、「おおいた豊後牛」の品質の高さが評価されたことから、これを契機に「おおいた豊後牛」の美味しさを全国にPRしていきます。



東京、大阪に「おおいた豊後牛」サポーターショップを認定

大消費地で「おおいた豊後牛」が食べられる専門店として、今年度から東京、大阪にサポーターショップとして、現在4店舗を認定しています。是非、この機会に日本一の「おおいた豊後牛」をご賞味下さい。

【東京】炭火とワイン学芸大学店、炭火とワイン経堂店

【大阪】焼き肉ホルモンブンゴ（堺市）

豊後牛ホルモンこだわり米匠（大阪市）



旨い・安い・柔らかい！県民に愛されるおおいた冠地どりをご紹介します

おおいた冠地どりとは、大分県のブランド肉の一つ。国内で初めて烏骨鶏を交配した品種で、鶏肉の旨味成分であるイノシン酸含有量が高く、肉質もほどよく柔らかいのが特徴です。開発コンセプトに「家庭で味わう、こだわりの地どり」を掲げ、大分県では、蒸し鶏や鶏肉だんご、鶏ご飯など県民に愛されている食材です。これからのシーズンにはお鍋の具材として活躍します。

10月5日に大阪市福島区におおいた冠地どりを食べられるお店として、「鳥しき ひろせ」がオープン致します。130日以上熟成されたおおいた冠地どりが食べられるとのことですので、ご期待くださいませ！【TEL】06-6442-3036

大分県オリジナル品種「トヨノホシ」を原料にした麦焼酎が老舗12社が発表！

大分県と大分県酒造協同組合が共同で開発した焼酎用大麦「トヨノホシ」を使った麦焼酎が大分県12の蔵から発表されました。大分県には、焼酎メーカーが多数立地しており、多種の麦焼酎が製造されていますが、大分焼酎のブランド化を進めるため、大分県オリジナルの焼酎用大麦品種を求める声が大きくなってきており、焼酎づくりに適した大麦新品種「トヨノホシ」が誕生しました。トヨノホシ焼酎は、香りが高く、まろやかで気品のある味わいで、各蔵の蒸留法や造り方で異なる味わいが楽しめます。



【企業名一覧】

(資)赤嶺酒蔵場「トヨノホシ益喜」、(株)井上酒造「大分麦 百助」、老松酒蔵(株)「麦焼酎 2 5 度 豊星」、小野酒蔵(株)「由布岳トヨノホシ」、(株)久家本店「麦焼酎 常蔵 BREEZE」、三和種類(株)「杜翁トヨノホシ」、二階堂酒造(有)「豊の星 速津媛」、藤居酒造(株)「トヨノホシ萬力屋」、ぶんご銘醸(株)「毛利トヨノホシ」、牟礼鶴酒造(資)「聞 牟礼鶴」、八鹿酒造(株)「夢鹿」、四ツ谷酒造(有)「トヨノホシ兼八」

観る！ おんせん県おおいた／大分県の観光・体験

TOPIC



日本百名山・祖母山への登山道まで徒歩5分

祖母・傾・大崩ユネスコエコパークの中心に「ゲストハウスLAMP豊後大野」



ユネスコエコパークに登録された祖母山の麓に、ゲストハウスLAMP豊後大野がオープンしました。ウェブ制作会社株式会社LIG（東京都台東区）が、今年度から市が所有する宿泊施設の管理運営を行っています。このゲストハウスを開くため、支配人は豊後大野に移住。2年ほど使われていなかった施設を掃除、DIYをして、新たにLAMP豊後大野としてスタートさせました。四季を感じながら、自然を愛する人やアウトドアが好きな人が気軽に泊まれるようなアットホームなゲストハウス。雄大な自然に囲まれながら過ごす非日常を感じてみませんか？

【施設概要】

場所：〒879-6865 大分県豊後大野市緒方町尾平鉦山57
電話：0974-47-2080

※オープンを記念して2017年9月17日から2017年10月31日まで、男女混合ドミトリご宿泊の方限定で3泊料金を、2泊分の料金(1泊分無料サービス)でご提供しています。

大分県ユネスコエコパーク オフィシャルアーティスト

DRUM TAO初のプロモーションビデオが完成

大分県ユネスコエコパークオフィシャルアーティストとして活動しているDRUM TAOが初のプロモーションビデオを公開しました。TAOは和太鼓を主体にしたパフォーマンスを行う世界的アーティストです。第一弾として発表されたプロモーションビデオでは、佐伯市の藤河内渓谷で演奏するTAOの音楽にのせて、ユネスコエコパークのダイナミックで魅力溢れる自然をお楽しみいただけます。大分県と宮崎県にまたがるユネスコパークは、四季折々ゆたかな表情を見せ、訪れる人々を魅了し、毎年多くの観光客を迎えています。

<https://youtu.be/Kg0AKMJmUao>



味る！ おんせん県おおいた／大分県の食・体験

TOPIC



九州のラーメンのイメージを覆す、しよっぱめ醤油とんこつ

大分県の有名当地グルメ「佐伯ラーメン」の魅力とは!?

佐伯ラーメンは、日本最大級のご当地ラーメンイベント「東京ラーメンショー」で2014年に総合4位を獲得するなど、注目を集めるご当地ラーメンです。佐伯ラーメンの特徴は、醤油とんこつ系スープに、太く柔らかめのストレート麺を合わせたしよっぱめ。九州ラーメンといえば、一般的に豚骨の細麺のイメージが強いですが、佐伯ラーメンは主要産業が造船・漁業などの肉体労働であったため、塩分を補うためにこのような形になったと言われています。味わいとしては胡椒・ニンニクがしっかりと効いたシンプルながらパンチのある味わいが特徴。鰻屋で佐伯ラーメンを提供する「うな川」や、「点法輪」「天津」「加代」などが有名です。

- ◆香蘭（住所：大分県佐伯市鶴岡町3-11-57 電話番号：0972-23-7393）
- ◆点法輪（住所：佐伯市鶴岡西町2-233 電話番号：0972-28-5436）
- ◆うな川（住所：大分県佐伯市城南町1-26 電話番号：0972-23-5704）
- ◆天津（住所：大分県佐伯市大手町3丁目2-15 電話番号：0972-23-2637）
- ◆加代（住所：大分県佐伯市蒲江大字畑野浦117-2 電話番号：0972-45-0862）



観る！おんせん県おおいた／大分県の観光・体験

EVENT

“隠しキリシタン”の町、竹田市 歴史大河漫画『へうげもの』とコラボ
「キリシタン研究所・資料館」が10月28日(土)にOPEN！

竹田市はキリシタンの遺物や遺跡が数多く残されている、国内屈指の場所です。というのも、他藩のような個人の隠れキリシタンではなく、藩ぐるみで隠した「隠しキリシタン」であったからとも言われています。史料が少ないために多くの謎に包まれています。そういった謎にせまった「キリシタン研究所・資料館」が10月28日にオープンします。オープン当日はオープニングセレモニーのほか、週刊モーニングで連載している歴史大河漫画『へうげもの』の編集者、藤沢学さんと竹田市長とのトークセッションも開催します。28日～29日にかけては、先着300名様限定で記念のスタンプラリーも開催いたします。歴史をさかのぼって、キリシタンのロマンに触れてみてはいかがでしょうか。

【場所】〒878-0012 大分県竹田市大字竹田町551番地
【電話】竹田キリシタン研究所・資料館 0974-63-3382 【入場料】無料

奥深〜い おんせん県おおいたを、県民が全力でオススメする
大分県の「隠れたミリオク」発見コーナーナミヤ雑貨店の奇蹟の舞台になった豊後高田市
日本一の夕陽と西日本一のそばの産地をめぐる！

こんにちは！コラムコーナーを担当いたしますYです。
今回は今話題の映画「ナミヤ雑貨店の奇蹟」の舞台の豊後高田市をめぐる。

県の北部に位置する豊後高田市は六郷満山文化や九州最古の木造建築の富貴寺、昭和時代の街並みがあるまま残っている歴史深い街で、商店街を歩くとアイスキャンデーやボンネットバスなどが走っています。そんな中でもこの市を代表して言えるのが西日本一の作付面積を誇る「蕎麦」。富貴寺の副住職もそば打ちを行い、寺で蕎麦を提供するというほど。市内12店舗が手打ちそばとして認定されています。その第1号店の「そば処 響」でとても雰囲気のあるお店です。なんとご主人はあの「世界の車窓から」でも有名な大分県出身の俳優の石丸謙二郎のお兄さんです。もりそばを注文すると、出てきたのはザルに盛られたシンプルな蕎麦。何もつけずいただいても、そばの豊かな味わいと鼻を抜ける風味が絶妙で、とても美味しく頂けるお蕎麦でした。

そば処 響

【住所】大分県豊後高田市玉津986 豊後高田中央公民館前
【TEL】0978-22-1066

お蕎麦を頂いた後は、そばをはしご（笑）立ち寄ったのはその名も「SOBA CAFÉ ゆうひ」。メニューを開いて蕎麦を探していたらなんとお得なセットが！もり蕎麦に小エビで濃厚な味わいの岬かき揚げと恋叶蕎麦湯がついたセットが1,000円でいただけるというのです。テラス席から望む真玉の海が一望でき、なんと涼しい風が吹き込んできます。恋叶ロードをイメージしたハートのおにぎりもいただきました。

SOBA CAFÉ ゆうひ

【住所】大分県豊後高田市臼野5125
【TEL】0978-25-8533

はしご蕎麦の後は、夕陽で有名な真玉海岸の近くにある県下有数の濃さを誇る海門温泉に向かいます。知る人ぞ知る、大分屈指の名湯が平成27年7月に営業を再開しており、金気を含んだ独特の香りの塩化物泉のお湯が楽しめます。成分は大分の中でもトップクラスの超濃厚さで、まさに湯の幸。妖しく褐色に光るお湯は、温泉マニアも絶賛するほどの泉質で湯上りは肌がさらさらになります。

海門温泉

【住所】大分県豊後高田市中真玉1778-8
【TEL】0978-53-5126

ぜひはしご蕎麦に温泉に真玉の夕陽を見に来てください！

