

絶好調

大分県 News Letter 2016年11月号

みりよく

日本一のおんせん県おおいた 味力発信マガジン

地域ブランド調査2016発表、大分県の魅力度は全国15位に上昇！
話題沸騰中の『シンフロ部』も再生回数100万回突破と絶好調！

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「シンフロ」も大きな話題となったおおいたの魅力は温泉だけにとどまらず、グルメや特産品などの“味力”も豊富です。そんな大分県の観光や物産、芸術、文化といった旬の魅力を毎月お届けします。

再び世界中を沸かせています！今年女子高生×シンフロ青春ドラマ
絶好調『ゆけ、シンフロ部！』が再生回数100万回突破
撮影の裏側やマル秘トピックを大公開！ <http://onsenkenoita.com/>

シンフロ

ゆけ、
シンフロ部！
TOPICS

裏側① シンフロ部のユニフォームには県花の豊後梅

シンフロ部のユニフォームの真ん中や背中に大きく描かれている花は、大分県の県花である「豊後梅」のイメージしています。高校生が好きなようなキラキラした素材も入れて作っています。彼女たちが青春をかけるユニフォームには、大分県を愛する心がつまっています。

裏側② スポーツショップに日田杉の桶！

「ゆけ、シンフロ部！」では、おんせん県の日常にシンフロ部があるという設定のため、スポーツショップにも桶などシンフロ関連のグッズが売っています。ディスプレイされている中には、日田杉で作られた桶もあります。



裏側③ シンフロ部、掛け声の指先は温泉マーク！？

「シンフロ部～、おー！！」の掛け声のシーンの手の動きを覚えていませんか？実はこれ、3本の指を脚に見立てて、シンフロのロゴマークを表しているのです。団結している部員の心が細部にまで宿ります。



もっと知りたい！ **おんせん県おおいた** の魅力！

OITA

息をのむ美しさにため息...おおいたが誇る超・ロマンチックな竹灯りに酔う秋到来

大分 秋の三大竹祭りが今年も全国のファンを魅了

日田市・千年あかり

11月11・12・13日開催



日田市では、重要伝統的建造物群保存地区「豆田町」に約30,000灯の竹灯籠が並べられる、秋の祭典「千年あかり」が、11月11日(金)～13日(日)に「日田天領まつり」に合わせ、開催されます。

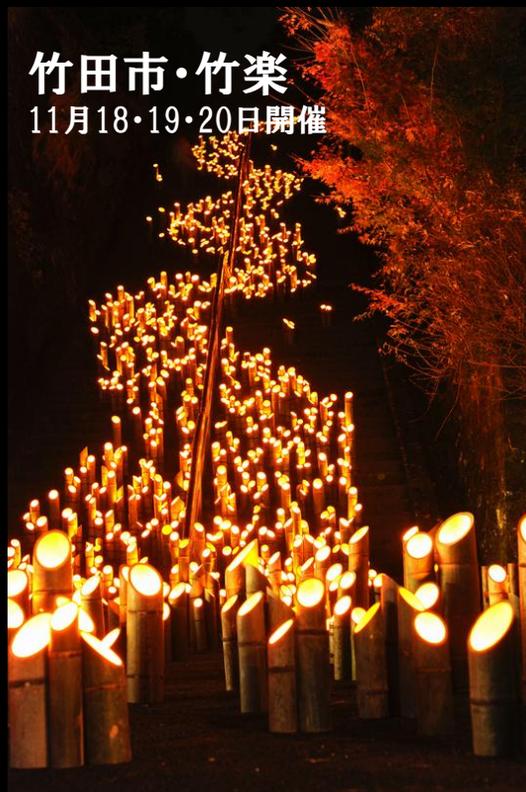
花月川や重要伝統的建造物群保存地区に指定されている豆田町周辺を、約30,000灯の竹灯籠が幻想的に彩ります。煌びやかな灯りが包む中道では、昼間とまた違った夜の町歩きを楽しむことができます。開催日：2016年11月11日(金)～13日(日)



日田天領まつり

竹田市・竹楽

11月18・19・20日開催



臼杵市・うすき竹宵

11月5・6日開催



「うすき竹宵」は、毎年11月第一土曜・日曜日に開催されます。二王座を中心とする町並みに竹ぼんぼりや趣向を凝らしたオブジェの灯りが並び、「般若姫行列」も行われ、幻想的な世界が広がります。都から真名長者と玉絵姫が待つ臼杵へ里帰りの「玉絵箱」と「般若姫」の御霊をお迎えする行事として、今年で20回目を迎えます。

開催日：2016年11月5日(土)～6日(日)

竹田市『竹楽(ちくらく)』は、里山の100年先を見つめた、町をあげた取り組みです。晩秋の夜、城下町は竹灯籠で美しく彩られ、町中に見どころが点在するこの『竹楽』は今年で17回目となります。竹田市は100年という長い年月をかけて保全の伐竹作業を継続し、この運動の輪が広がることに願いを込めて竹灯籠に火を灯し続けていきます。開催日：2016年11月18日(金)～20日(日)



もっと知りたい！ **おんせん県おおいた** の味力！

TOKYO

おんせん県の観光・グルメが東京タワーに大集合！

地獄蒸し祭り in 東京タワー 11月26日(土)・27日(日)開催

おんせん県おおいた「地獄蒸し祭り」in 東京タワーは、「大分の観光と食と物産」をPRするグルメイベントで、2010年に始まり今年で7回目の開催となります。

食の宝庫である大分県の魅力を発信するこのイベントでは、大型トレーラーを改造した移動寿司バー「すし寅」が佐伯市からやってくるほか、別府名物「地獄蒸し料理」や大分各地のご当地グルメや郷土料理を販売します。

おんせん県おおいた「地獄蒸し祭り」in 東京タワー2016

日程：2015年11月26日(土)～11月27日(日)

時間：両日とも 10:00～20:00

場所：東京タワー正面玄関前



OITA

国民的人気イベント「B-1グランプリ」初の西日本大会！

2016西日本B-1グランプリin佐伯 11月19日・20日開催！！

ご当地グルメでまちおこしの祭典として知られるB-1グランプリ。初の西日本大会となる2016西日本B-1グランプリin佐伯が、大分県佐伯市中心部で開催されます。会場ではまちおこし団体が、個性豊かで地域色あふれるご当地グルメを通して、来場者へ自分たちの住むまちを一生懸命PRします。また、グルメを食べてもらった箸を、お気に入りの団体に投票し、その総量が最も多い団体がグランプリに輝きます。今回は特別に全国大会ゴールドグランプリ受賞経験のある「十和田バラ焼き」「八戸せんべい汁」「甲府鳥もつ煮」の3団体もゲスト出展します！（ゲスト団体は投票対象外です）なお、グルメの購入は、

会場で販売されているチケット(1冊1,000円 100円×10枚つづり)をご利用ください。

このほか、佐伯市内では、物産展や周遊スタンプラリー、無料観光ガイドなども同時に行われ、市内各地で西日本B-1グランプリin佐伯を盛り上げます。ぜひこの機会に、海山川の大自然に恵まれた歴史ある佐伯のまちを楽しみに来てみませんか。

開催場所：佐伯市役所駐車場（大分県佐伯市中村南町）、
佐伯文化会館下お祭り広場会場（大分県佐伯市大手町）、仲町商店街会場（大分県佐伯市城東町）

日時：11月19日（土）20日（日）各日9：30～15：30

問い合わせ先：2016西日本B-1グランプリin佐伯実行委員会事務局（大分県佐伯市中村南町1番1号）

電話 0972-22-4573

公式ホームページ：<http://b-1gp.saiki.jp>



もっと知りたい！おんせん県おおいたの魅力！

OITA

とびっきり甘くてまるまる太っちょ！おいものアイドル！

豊後大野市の「甘太くん」が今年も元気いっぱいに育っています！

大分県の特産品であるかんしょの「甘太(かんた)くん」は、全農おおいたが指定する品種で、秋の収穫後甘さを増すために40日以上貯蔵され、徹底した糖度基準をクリアしたものだけが出荷される、大分県随一の自慢の逸品です。大分県豊後大野市、臼杵市を中心とした、自然豊かな環境で生産されています。

特徴のある新たなかんしょブランドを目指し、栽培品種や生産技術などの検討を重ねて誕生しました。焼きたてのホクホク感に、しっとりした食感が合わさり、蜜のとろけるような甘さに思わず笑顔がこぼれます。



主な産地：豊後大野市、臼杵市

参考資料(しゅんくる)：<http://theoita.com/media/1/syunkuru/vol.21.pdf>

国内生産は日本一！大分の魅力、サフランが旬です

「日本一のサフラン」を大分県竹田市からお届け

日本一のサフラン生産量を誇る大分県竹田市では、ヨーロッパと比較して雨の多いことから、大切なサフランの球根を腐らせないために、5月に畑から掘りあげて10月下旬の開花時期まで倉庫で保管しています。



サフランの花



花の摘み取り



収穫された雌しへ

サフランを使った代表的な料理といえば、パエリアやブイヤベースが有名です。大分県の郷土料理でおもてなしする東京「坐来大分」でも、竹田産のサフランを使った料理を提供したこともあり、大分県姫島村の車海老など季節の美味しい魚介類や野菜にサフランの風味がとてもよく合います。

サフランのお問い合わせ：大分県農業協同組合豊肥事業部 園芸課 0974-63-1224

「坐来大分」公式ホームページ：<http://www.zarai.jp/>