



日本一のおんせん県おおいた News Letter 2017年5月号

大分県 魅力・味力・観力めぐり発信マガジン

「大分かぼす」が地理的表示(GI)登録決定！やばけい遊覧が日本遺産に認定！
からあげ、ごまだし、クリーンピーチ等、イチオシのグルメが今月も盛りだくさん！

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「シンプロ」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ロクを毎月お届けします。

速報！！おんせん県おおいた／大分県の食・体験

TOPIC



全国初、かんきつ類での快挙達成

「大分かぼす」農林水産省 地理的表示(GI)登録決定！

大分県産のかぼすは、全国の生産量の90%以上を占めており、お店で見かけるかぼすのほとんどが大分県産といえます。そのかぼすのブランド力向上や高付加価値化を図り、青果出荷量の向上につなげることを目的に、大分県カボス振興協議会では「大分かぼす」という名称で地理的表示保護制度（ジオグラフィカル インディケーション（略称：GI））の登録申請をしていたところ、登録が決定しました。

大分県産のかぼすは、3月頃からのハウスかぼすに始まり、最も果汁が乗って旬を迎える8月からの露地かぼす、そして10月から年明け2月頃までの貯蔵かぼすと、年間を通じて楽しむことができます。かぼすは、レモンや柚子と同類の香酸柑橘類で、爽やかな香りとまろやかな酸味が特徴です。特に8月からの旬を迎えたかぼすはビタミンCやクエン酸が多く含まれており、老化の抑制や疲労回復に効果的です。秋の「さんまにかぼす」は定番ですが、焼酎にかぼす、味噌汁にかぼす、牛乳にかぼすとはちみつといった使い方も人気があり、スイーツへの利用などいろいろな使い方ができます。

魅る！おんせん県おおいた／大分県の自然・体験

TOPIC



川が浸食してできた奇岩の渓谷、自然が織りなす大パノラマが圧巻！

耶馬溪の歴史・文化を語る「やばけい遊覧」が日本遺産に認定

平成29年4月28日（金）、中津市・玖珠町にまたがる広大な景勝地・耶馬溪の歴史や文化を語るストーリー「やばけい遊覧～大地に描いた山水絵巻の道をゆく～」が日本遺産に認定されました。耶馬溪とは、川が溶岩台地を浸食した奇岩の渓谷で、石柱の断崖、岩窟、滝、巨石が描き出す大パノラマです。次々と場面が展開する「耶馬溪」という山水絵巻に入り込み、空から、谷底から、遊覧の旅をお楽しみください。<http://www.city-nakatsu.jp/infodoc/2017042500083/>

魅力1 「一目八景」

深耶馬溪の中心地にある「一目八景」は、群猿山、鷲ノ巣山、嘯猿山、夫婦岩、雄鹿長尾の峰、烏帽子岩、仙人岩、海望嶺などの周囲の岩峰群が一望できることから名づけられた深耶馬溪の代表的な景勝地です。



魅力2 「中津のホタル」

霊峰英彦山を源に、耶馬溪の緑の雫を集めながら周防灘にそそぐ、清流山國川では、その本流・支流のいたるところで「はたる」が飛び交う光景を見ることができます。

魅力3 「耶馬溪湖畔祭り」

ダム湖畔から打ち上げられる約2000発の花火が水面に反射し、空と水面の2つの花火を楽しめます。



観る！おんせん県おおいた／大分県の文化・芸術

EVENT



“世界で通用するエンターテイメント”和太鼓などの伝統楽器を用いた「TAO」

2017年「TAOの夏フェス」開催決定！8月10日(木)～27日(日)



大分県竹田市久住町を拠点に日本と世界を股にかけて活動する和太鼓演奏グループ「TAO」は、今年も8月10日(木)から8月27日(日)まで、竹田・くじゅう高原で「[TAOの夏フェス2017](#)」を開催します。今年、豪華3つの「ドラムロック疾風」「舞響-Bukyo- 踊る〇太鼓2」「総出演」を、夏フェスだけの灼熱の舞台で各特別バージョンをお届けします！また、今年、屋台もさらにパワーアップ。屋台村には「エキサイティングYATAI」が登場いたします。TAOのメンバーが作るオリジナルカクテルや、大分県の地元野菜を使った料理などを食べることができます。さらに、前年に引き続きワークショップも充実。ワークショップでは別府の伝統工芸である竹細工の体験もできます。なお、ワークショップは事前に申し込みが必要。(一般申し込みは一般受付は6月27日～ ※定員になり次第終了。)

開催期間：2017 8.10(木)～27(日)

開場 / 開演(赤兜ライブ)：8:00 / 14:30

場所：TAOの里 大分県竹田市久住町(くじゅう花公園近く)

公式URL：<http://www.drum-tao.com/tao-fes2017/>

5月14日(日)未明、全国的にも貴重な自然繁殖

つくみイルカ島でバンドウイルカの赤ちゃんが誕生！



5月14日(日)午前2時半過ぎ、津久見市のつくみイルカ島でバンドウイルカの赤ちゃんが誕生しました。イルカの自然繁殖は全国的にも貴重な例となっており、大分県内でも初となります。イルカ島によると赤ちゃんの体長は約1メートル、体重は約15キロで、出産から約2時間40分後には授乳が確認され、母子ともに体調は良好で、14日より一般公開されています。つくみイルカ島公式URL：<http://www.tsukumi-irukajima.jp/>

EVENT

味る！ おんせん県おおいた／大分県の食・体験



夏目前！ からあげ王国おおいたが京都に大会参戦

「からあげフェスティバル in 京都」開催決定！

今年、全国の超有名からあげ専門店が京都に大集結!! 九州大分の“からあげの聖地”中津からあげ、“からあげ専門店発祥の地”宇佐からあげを筆頭に、全国の超有名からあげ専門店が大集結。日本全国からやってくる、からあげを極めた猛者たちの一品を、ぜひ味比べしてください！

開催期間：2017年5月27日(土)

5月28日(日)10:30～17:00 ※小雨決行

開催場所：イオンモール京都五条駐車場 1F野外特設会場
京都府京都市右京区西院追分町25-1
イオンモール京都五条公式HP：<http://karafes.com/karafes/kyoto/>

からあげ王国おおいた内で熾烈なライバル争い！？

「からあげの聖地」中津市と、「からあげ専門店発祥の地」宇佐市とは

全国的にからあげを食べる県として有名な大分県。運動会に、正月に、引越し祝いに、結婚式に、葬式にと年中様々なシーンで登場するからあげは、とり天と並び大分県を代表する食品として親しまれています。もともと養鶏場が多かった中津では安く仕入れて提供できることからソウルフードとして市民に愛され戦後たくさんからあげ店が増えました。一方、宇佐は、鶏からあげのテイクアウトの店を始めたところが大分県北部地域で最初のからあげ専門店だったことから、「からあげ専門店発祥の地」として有名です。店舗によって味に違いがありますが、中津からあげは衣が薄くカリッとしていて中はジューシーで味がしっかりしみ込んでいます。宇佐のからあげは中津よりも若干味が濃い目です。からあげ王国おおいたの中でも、中津と宇佐のからあげの食べ比べを、お楽しみください。



九州初！「つぎ木」で品種を掛け合わせた伝説の桃

大分県が誇る幻の桃「クリーンピーチ」

糖度が普通の桃よりも3～6度も高い「クリーンピーチ」のシーズンは、6月下旬～8月中旬。ユスラウメに桃の木を接ぎ木する「ワイ化栽培」で育てられています。人気で生産が追いつかないため、地方発送はしておらず、駅の道きよかわでしか購入できません。シーズンになると、毎日買い求める人の行列ができるほど人気のくだものです。

お問い合わせ先：道の駅きよかわ／清川ふるさと物産館「夢市場」

URL <http://mitinoeki-kiyokawa.com/>人気No.1アイス
「ももソフト」

クリーンピーチの果汁が入ったソフトクリーム。ほんのりピンクで甘酸っぱく、クリーミーな口当たりがクセになります。(1個320円)

甘さ控えめジュース
「ももジュース」

クリーンピーチのとりと濃厚なジュースです。豪華クルーズトレイン「ななつ星」に選ばれ、車内レストランで提供されています。(1本1000円)

桃の風味満載
「桃そうめん」

クリーンピーチの果汁を加えた手延べそうめんです。ほんのりとした桃の風味と色合いが、彩りをそえ食欲をそそります。(1袋339円)



TOPIC

味る！ おんせん県おおいた／大分県の食・体験



都内で人気のセレクトショップでも買える！？大分の大人気おとりよせ調味料
漁村女性グループが手がける「佐伯のごまだし」が人気！



漁村女性グループめばるが手掛ける「佐伯のごまだし」は佐伯の郷土料理「ごまだしうどん」に使う佐伯のご当地万能調味料。「B-1グランプリ」などで全国的に名前を知られ、全国郷土料理百選にも選ばれている伝承の味です。「漁師の妻」たちが作るこだわりのごまだしは、素材の新鮮さとおいしさが自慢です。

「ごまだし」は一般的に海で獲れる「えそ」や「あじ」を焼き、身をほぐしてゴマと醤油、みりんと合わせて加熱したペースト状のもので、茹でたうどんにのせ、お湯を注いで食べる「ごまだしうどん」が佐伯でのポピュラーな食べ方です。

都内でも、人気のセレクトショップ「TODAYS SPECIAL」や、「AKOMEYA TOKYO」などで販売されているほか、大分のアンテナショップ・レストラン「坐来大分（東京都中央区銀座2-2-2-8階）」でも販売しております。

お問い合わせ先名：(合)漁村女性グループめばる
所在地：大分県佐伯市鶴見大字沖松浦1395-4
電話：0972-33-0274 <http://mebaru.webcrow.jp/>



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「隠れたミリオク」発見コーナー

ココロとカラダを元気にする温泉と料理の町 日本一の炭酸温泉 竹田市・長湯！



みさなん、こんにちは。楽しかったGWが終わり、五月病気味の方も少なくないのではないのでしょうか？
第2回目のコラムはそんな方たちにピッタリな“ココロとカラダを元気にする町”竹田市の「長湯温泉」をご紹介します。

日本屈指の炭酸泉が沸く町「竹田」

温泉1ℓ中に1,000mg以上の炭酸ガスが溶け込んでいるものを「炭酸泉」といい、1,000mg未満のものを「炭酸水素塩泉」といいます。竹田長湯温泉の「ラムネ温泉館」はこの2種類の源泉を有しており、創業100年の大丸旅館が50年ぶりに復活させたもので、32℃の外湯は少しひんやりとした温泉で夏場に入ると最高の温度感です。炭酸ガスは、入浴効果を高め全身の血管を拡張し、血流をスムーズになるとされています。



長湯温泉・大丸旅館「ラムネ温泉館」(<http://www.lamune-onsen.co.jp/>)

【住所】〒878-0402 大分県竹田市直入町大字長湯7676-2 【TEL】0974-75-2620

【営業時間】10:00~22:00

薬膳料理を取り入れたバイキングを堪能！

ラムネ温泉で癒した体をさらに元気にしてくれるのが、「万象の湯」にある薬膳料理「天恵塾食堂」です。
全国で初めての薬膳料理を取り入れたバイキング料理で1日3~5種類の品目が揃い、薬膳料理以外にも全体で30~50品目のバイキング料理があり、心と体を癒してくれます。

その中でも一押しなのは薬膳ラーメン！なんといってもスープが美味しい！スープに含まれる成分が、消化器官を温めて気力を増進させてくれます。また利水消腫で体内の水分バランスを整えてくれます。さらに、ここで見逃せないのは名物「50倍カレー」！とてつもない辛さを誇るカレーです。注意書きに「腹を立てず、文句を言わず、自己責任で」と書かれています。「絶対にごはんにかけてはならない」だど！？



長湯歴史温泉伝承館「万象の湯」「天恵塾食堂」(<http://www.bansyounoyu.com/dishes/index.html>)

【住所】〒878-0402 大分県竹田市直入町大字長湯3264-1 【TEL】0974-75-3331

【営業時間】ランチタイム 10:30~15:00/ディナー 17:00~21:00 ※ラストオーダーは各閉店時間の30分前

お土産には三村製菓の「温泉糖」がオススメ！

竹田のお土産には、三村製菓の「温泉糖」がオススメです。ご夫婦で製造をされており、卵白と砂糖と炭酸泉を融合させた温泉糖で、口にいれるとほんのり香ばしく優しい味。軽い歯触りで口の中でシュワッと溶け、後味もさっぱりした甘さが特徴。コーヒー・紅茶と相性抜群！まさに長湯ならではの銘菓です。

三村製菓

【住所】大分県竹田市直入町長湯8030-1 【TEL】0974-75-2035

【営業時間】7:00~18:00

