



日本一のおんせん県おおいた News Letter 2018年1月号

新  
年  
賀大分県 <sup>み</sup>魅力・<sup>み</sup>味力・<sup>み</sup>観力めぐり発信マガジン

青春ど真ん中の大ヒットCM「ゆけ、シンフロ部！」小説がいよいよ発売！

味、色、形の三拍子が揃った大分県産のオリジナル品種いちごが8年の歳月を経てついに登場！

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

1月には全国の紀伊國屋書店のモニターやサイネージでの動画の上映決定  
大ヒットCM「ゆけ、シンフロ部！」が小説化、12月26日発売！シンフロで一躍名を馳せたおんせん県おおいた。10月公開のおんせん県の休み方提案ムービー「プレミアムフロイデー」もすでに再生回数30万回超で絶好調。さらに今回、2016年のおんせん県おおいたPR動画で、NHK連続テレビ小説「わろてんか」にも出演している堀田真由さんも登場する、女子高生とシンフロをかけあわせた青春ドラマ「ゆけ、シンフロ部！」が小説化され、2017年12月26日(火)に学研プラスより発売開始(12月29日(金)より店頭販売開始)されます。  
おんせん県おおいた公式HP <http://onsenkenoita.com/>一歩踏み出す勇気をくれる、  
この冬、最高の小説！！小 説：堀口泰生  
絵：青木俊直  
ページ：全330P  
判 型：四六判  
定 価：本体1,080円  
(税込)  
発売元：学研プラス

[あらすじ]

マユとアリスが創部したシンフロ部は、今や同好会に格下げされていた。ふたたび部に昇格するため、遥ら5人は活動をはじめますが、トラブル続きで、同好会の存亡すら危ぶまれる……。汗と涙と感動の青春小説。

## 味る！ おんせん県おおいた／大分県の食・体験

NEWS



開発に8年の歳月を経てついに登場！

待望の大分県オリジナル品種いちご「ベリーツ」が出荷スタート！



大分県が、平成22年より開発を始めたオリジナル品種いちご「ベリーツ」が12月6日について発表されました。このいちごは、クリスマスの需要のある年内に多く出荷され、あざやかな赤色で甘みと酸味のバランスがよいことが大きな特徴であり、まさにスイーツみtainなストロベリーということから、“ストロベリー”の“ペリー”と“スイーツ”を合わせた「ベリーツ」と名付けられました。12月7日の初競りでは、1kg13万円の高値がつくなど期待の大きさがうかがえます。

高級フルーツ専門店「新宿高野本店」で「ベリーツ」が紹介されます！

12月14日(木)14時から「新宿高野本店」B1Fフルーツサロンで、日本ワインコンクール2017で二年連続金賞・部門最高賞に輝くなど高い評価を受ける「安心院スパークリングワイン」とともに、「ベリーツ」の豊かな味わいを楽しむ、新宿高野カルチャースクール顧客限定の試食会が開催されます。大分県の自信作「ベリーツ」の味力を、そして「安心院スパークリングワイン」とのマリアージュを、東京から発信します。

【日時】 2017年12月14日(木) 14:00～15:00  
【場所】 新宿高野本店 (東京都新宿区新宿3-26-11)



## 魅る！ おんせん県おおいた／大分県の文化・体験

EVENT



大分県発！ 端材デザイナーによる新たな価値を創造する

アップサイクルプロジェクト「Team」、渋谷ヒカリエに期間限定出店中



大分エコセンター(株)が取り組むアップサイクルプロジェクト「Team」は、2017年11月30日(木)から2018年2月4日(日)まで、渋谷ヒカリエにある「d47 MUSEUM」で開催する企画展にて、本プロジェクトの商品を出品いたします。このアップサイクルプロジェクト「Team」は、地域の製造業で余ってしまう未使用の端材等に焦点をあて、大分県内のデザイナー松野奈帆氏によるトータルデザインによって新しい価値のあるモノづくりに挑戦しています。

第20回「P to P GIFT 2018」に、「Team」の新ブランドから出品

日本各地の優れたものづくりをいかに無理なく継承させるか、そして各地域の問題を持続可能な“循環”によって解決していこうという活動の中で生まれた展示会「P to P GIFT 2018」において、Teamは大分県の代表として新ブランド「AMA RE (アマリ)」シリーズの「段ボールアクセサリー」を出品いたします。このアクセサリーは国東市にある製造業((株)アキ工作社)の端材を活用しています。



「P to P GIFT 2018」開催情報

期間 2017年11月30日(木)～2018年2月4日(日)  
会場 d47 MUSEUM (東京都渋谷区渋谷2丁目21番地1号 渋谷ヒカリエ8階)

## 観る！おんせん県おおいた／大分県の観光・体験

EVENT



大分県民でも驚く文化が盛りだくさん！古くから神と仏が複雑に絡み合う独特の聖域  
2018年に開山1300年を迎える六郷満山とは

## 神仏習合の発祥の地、六郷満山とは？

大分県国東半島にある寺院群の総称を「六郷満山」と呼び、神仏習合の文化が今日まで受け継がれています。これらの寺院は養老2年（718年）に宇佐八幡神の化身（生まれ変わり）といわれている仁聞菩薩が開基したと伝えられています。六郷は両子山を中心とした山稜の間に開かれた六つの郷、満山はそこに築かれた寺院群を指し、古くから神と仏が複雑に絡み合う独特の宗教文化が栄えました。これが神仏習合の発祥といわれており、平成30年（2018年）に六郷満山は、開山から1300年の節目を迎えます。



## 天念寺・成仏寺の火祭り「修正鬼会」

「修正鬼会（しゅじょうおにえ）」は、国東半島の六郷山寺院を中心に行われてきた、春を迎える伝統行事です。「修正会（しゅしょうえ）」という正月法会と、鬼祭り、火祭りの行事が集合したと言われており、年の初めに仏や高僧の化身とされる鬼がたいまつの火の粉を参拝客に振り落とし、家内安全、五穀豊穰、無病息災を祈願します。国東半島の修正鬼会は、仏教儀式でありながら農耕儀式や庶民信仰を含んだ儀式として、昭和52年5月に国の重要無形民俗文化財に指定されました。

【日時】天念寺：2018年2月22日(木) 成仏寺：2018年2月20日(火)  
【問合せ先】国東半島宇佐地域六郷満山開山1300年  
誘客キャンペーン実行委員会 (TEL：0978-72-5007)



## 味る！おんせん県おおいた／大分県の食・体験

TOPIC



大分県姫島の大自然が生んだ奇跡の逸品

## 1年で2日しか収穫されない「幻の2日ひじき」



大分県姫島村で毎年12月に、1年でたった2日だけしか収穫されない「幻の2日ひじき」は、その漁期にやわらかな新芽のみを摘み、天日干しで仕上げたものです。普通のひじきは水で戻しただけではそれほど美味しくないこともあるのですが、「幻の2日ひじき」なら、そのままサラダにしても食感はシャキシャキ、爽やかな海草の風味も豊かです。煮物にするのが惜しくなるほどの新鮮な味わいで、2015年「日本ギフト大賞」を受賞しました。

## 美味しさの秘訣① 日本一早い収穫時期

姫島以外の地域では、「春ひじき」と言って、3月～4月に採取するのが一般的ですが、姫島では「如何に美味しく食べるか」を追求した結果、新芽の時期の12月に採取されています。

## 美味しさの秘訣② 大釜薪炊き製法

採取してきたひじきを選別し一度大釜で荒炊きし、そのひじきを丁寧に水洗いして炊き上げます。この作業をすることにより、柔らかくシャキシャキとしたひじきになります。

## 美味しさの秘訣③ 時間をかけた天日干し

機械乾燥ではなく、冬の太陽と乾燥した大自然の風を浴びて少しずつ乾燥していくため、やわらかな仕上がりになります。



お問い合わせ先 姫島村水産・観光商工課  
【住所】大分県国東郡姫島村1630-1  
【TEL】:0978-87-2111

## 味る！おんせん県おおいた／大分県の食・体験

TOPIC

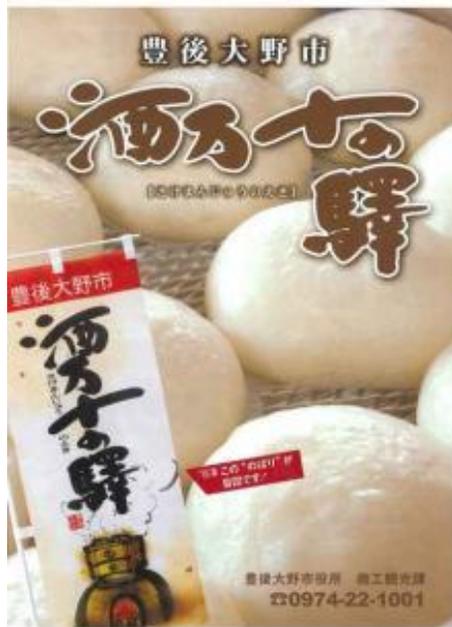


お正月にぴったりな、口コミで広まって大人気の手土産

## お祝い事に振る舞われる、おばあちゃんの味「酒まんじゅう」

大分県豊後大野市は、お祝い事などで集まると必ず「酒まんじゅう」が振る舞われるという文化が根付いている地域です。「酒」とはアルコールのお酒ではなく、うるち米・もち米・酒かす・麴・水で発酵させたもので、甘酒を薄くしたような見た目をしています。この「酒」で生地をこねることで、ふわふわモチモチ感を実現します。甘さ控えめでもちもちの生地が何個でも食べられると話題になっており、大分県内では豊後大野市清川の道の駅のほか、22か所で販売されています。

また、豊後大野市には酒蔵が4つあり、酒蔵めぐりも行われています。浜嶋酒造、吉良酒造では主に日本酒を、牟礼鶴酒造、藤居醸造では、主に麦焼酎を作っています。年末年始、酒まんじゅうと一緒に大分の美味しい水で作られたお酒も一緒にいかがでしょうか。



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「隠れたミリョク」発見コーナー

濃厚でクリーミー！大分が生んだ牡蠣ブランド  
大分マイスターがお薦めする「国東オイスター」



こんにちは！コラムコーナーを担当いたしますYです。年末に向かってさらに寒くなってきましたね。そんな時こそ熱い温泉で体を温めましょう！今回は大分県国東市の「牡蠣」です！

大分の玄関口でもある国東市は大分空港がある市で、空港を降りたら右手に「里の駅むさし」があります。ここはあの大分のブランド牡蠣である「国東オイスター」が1,200円と安価で食べられます！運ばれてきた定食には一風変わった食べ方で3種のソースがついてきます。1つ目は大分らしい「ゆず塩」。塩が甘みを引き出し、ゆずの香りがほんのりと香り、素材のうまみを感じます。2つ目は濃縮トマトを乗せて。トマトの濃い甘みとほどよい酸味がマッチング！素晴らしい！そして3つ目は、なんと「かぼすアイス」！疑心暗鬼になりながらも、思い切り乗せて口の中に…。うまい！アイスの甘味とカボスの爽やかさが絶妙！

里の駅むさし

【住所】〒873-0421 大分県国東市武蔵町糸原3550  
【TEL】0978-69-0056

様々な食べ方を堪能し、おなかがいっぱいになった私は温泉「あかねの郷」へ。国東半島のど真ん中にある温泉で、修行僧も足を運ぶ由緒ある温泉です。カルシウム硫酸塩泉で神経痛、慢性皮膚炎に効果的。また千燈岳を望む露天風呂は景色が絶景！空気の寒さとお湯の温かさが身に沁みます。硫黄の匂いと六郷満山の力で癒されました。

国見温泉 あかねの郷

【住所】〒872-1405 大分県国東市国見町赤根2064番地の3  
【TEL】0978-82-1572

魅力にあふれた神仏習合の地に食と温泉を求め、ぜひ「国東」へお越し下さい！  
それではよいお年を！

