



NEXTおおいた News Letter 2021年 5月号



- ▼80歳の傘寿を記念！6月5日を「マルタ・アルゲリッチの日」に制定！
- ▼大分の食と文化を体感できる、公式アンテナショップ！「坐来大分」新店舗オープン！
- ▼初夏におすすめのほのかな甘み！おおいた自慢の夏フルーツ「びわ」は今が旬！
- ▼今しか撮れないインスタ映えスポットで、梅雨を満喫！

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。別府や由布院といった有名温泉目当てに毎年多くの観光客が訪れますが、魅力は温泉だけにとどまりません。知られざる絶景スポットやパワースポット、絶品グルメ等、実際に行ってみたくなること請け合いです。そんな大分県の旬の魅力を毎月お届けします。

おおいたのニュース／大分県のニュース

TOPIC


別府をこよなく愛する世界最高峰のピアニスト！80歳の傘寿を記念！ 6月5日を「マルタ・アルゲリッチの日」に制定！

大分県で長年にわたり開催している、別府アルゲリッチ音楽祭では、別府をふるさとのように愛してくださるクラシック音楽のスーパースター、マルタ・アルゲリッチ総監督が毎回世界的演奏家と共に出演し、歴史的な名演を繰り広げてきました。

アルゲリッチ総監督は、これまで東日本大震災や、熊本地震で大分県が被災した直後も「こういふときだからこそ、開催を」と駆けつけてくださるなど、日本に度々勇気を与えてくださいました。アルゲリッチ総監督の「コロナ禍で分断された世界を、共通言語である音楽を架け橋にして少しでも修復させたい」という強い思いに応えるためにも、昨年延期となった「第22回別府アルゲリッチ音楽祭」の開催に向け準備をすすめてきましたが、新型コロナウイルス変異株の感染拡大を受け、全公演の中止が決定しました。2年連続開催中止になりましたが、今年80歳の傘寿、そして総監督就任から25周年を迎えるこの期に、誕生日である6月5日を「マルタ・アルゲリッチの日」と定め、大分県がアルゲリッチ総監督とともに培ってきた芸術文化の輝きを、より一層国内外に発信していきます。



P5192895©Rikimaru+hotta



Martha+Argerich©Rikimaru+hotta

〈マルタ・アルゲリッチ〉ピアノ・総監督

アルゼンチン・ブエノスアイレスに生まれ、5歳からピアノを学び神童ぶりを発揮。1957年にブゾーニとジュネーヴの国際ピアノ・コンクールで優勝して以来、活発なコンサート活動を開始。1965年にショパン国際コンクールで優勝し、彼女の世界的な評価を決定的なものにした。以来、人気、実力ともに世界的トップ・ピアニストとして活躍を続けている。初来日から46年間の音楽活動はもとより当財団の活動でもある音楽文化の発展及び友好親善に寄与した功績が認められ日本国政府より旭日中綬章を受章。日本各地でコンサートを開催し、世界最高峰の演奏を届けている。

【HP】<https://www.argerich-mf.jp/>

おおいたのアンテナショップ／大分県の食・文化

TOPIC



大分の食と文化を体感できる、大分県公式アンテナショップ！

5月6日(木)「坐来大分」新店舗オープン！

坐来大分はレストラン併設型アンテナショップのさきがけとして銀座で15年の時を重ねて来ましたが、ビルの老朽化に伴い有楽町数寄屋橋公園側のヒューリックスクエア東京3階に移転し、5月6日に開店いたしました。

新店舗は、入り口の孟宗竹の格子、日田杉の家具、臼杵石の床、竹細工の照明など、エントランスから奥のカウンター席まで、大分の様々な材をちりばめた空間で、豊かな大分の食材を活かし、さらに料理の器や小物にいたるまで、大分県の素晴らしさと伝統技術を現代に活かした空間となっています。

東京にいながらにして大分の豊かな恵みを味わい、語り合う場として、多くの方々に利用していただけるよう、様々なメニューやイベントをご用意しております。ぜひ多くの方にお越しいただきたいと思っております。



【住所】東京都千代田区有楽町2-2-3 ヒューリックスクエア東京3F

【HP】<https://zarai.jp/> 【電話】03-6264-6650 【定休日】第1土曜日・日曜日・祭日・盆・年末年始

【営業時間】ギャラリー 11:30~22:00

レストラン <ランチ>11:30~14:00 (L.O.13:30)

<ディナー>17:00~22:00 (L.O.21:30) 緊急事態宣言発令中は20:00まで

※取材等には柔軟に対応いたします。お気軽にお問い合わせください。

お問い合わせ先は、東京事務所おんせん県おおいた課(03-6228-8770)まで

おおいたのフルーツ／大分県の食材

TOPIC



初夏におすすめのほのかな甘み！

おおいた自慢の夏フルーツ「びわ」は今が旬！

大分県内では、大分・臼杵・佐伯などで盛んに栽培されています。高崎山を有する海に面した傾斜地で水はけが良く、特に大分市田ノ浦地区は県内でも有数のびわの産地です。露地びわは6月中旬をピークに出荷されます。優しい甘さとほのかな酸味、やわらかい果肉が魅力で、白地に鮮やかなびわが入った化粧箱は初夏の贈答品にも人気です。



【問い合わせ】JAおおいた 097-535-7600

【HP】<https://jaoita.or.jp/>

おおいたの魚／大分県の鮎

TOPIC



大分県の初夏の風物詩！

三隈川の尺鮎、5月20日漁解禁！

大分県では5月下旬から鮎漁が解禁され、旬を迎える6月は県内各所で鮎釣りを楽しむ釣り客で賑わい、初夏の風物詩になっています。特に日田市は漁獲量も多く日本有数の鮎の漁場となっています。三隈川などでは「尺アユ」と呼ばれる30cmを超える超大型のアユを釣ることもでき、川を下る鮎を獲る漁法“やな漁”を用いて、新鮮な鮎が食べられることでも知られています。



【問い合わせ】鮎やな場 0973-24-0420

【HP】<http://www.hita-ayu.com/>

<本件に関する報道関係者お問い合わせ先> 大分県PR事務局 担当：矢島・川畑・北島・小林

TEL: 03-5572-6071 FAX: 03-5572-6075 Mail: oita@vectorinc.co.jp

おおいたのインスタ映えスポット／大分県の寺社

TOPIC



Instagramで17.2万件投稿！

新パワースポット 花手水(はなちょうず)を見に行こう！

■ 霊山寺 (大分市)

伝教大師「最澄」(天台宗開祖・比叡山延暦寺開山)や弘法大師「空海」(真言宗開祖・高野山開山)も訪れたという、大分では指折りの古さを誇る由緒正しい古寺です。コロナ禍で客足が途絶え、お店で処分されるはずだった生花を、手水桶に浮かべ美しい花手水に再利用しています。使用される花は毎週火曜日に交換され、季節ごとはもちろん、いつ訪れても違うお花と出会えるため、観光客だけでなく地元の方も度々参拝に訪れるきっかけとなりました。

【住所】大分市大字岡川855

【アクセス】JR大分駅から車で約25分



■ 嵐山瀧神社 (玖珠町)

玖珠町は大分県内でも特に多くの花手水をみられることで知られています。地元の有志で町内の神社を花々で飾る活動を行っていましたが、現在では玖珠町の地域おこし協力隊によって続けられています。町内の花農家から月に1度無償で譲り受けるバラやキクによって彩られ、いまや地域住民のつながりのシンボルとなっています。今後は地域住民と花農園の整備も行っていくなど、より一層“花の町”として取り組みを活性化していきます。特に嵐山瀧神社の手水舎で大きな水盤いっぱいにながら花が浮かべられた様子は圧巻です。こちらも地元の方によって手掛けられ、頻繁に変わるため多くの方が足しげく通い参拝しています。

【住所】玖珠郡玖珠町大字山浦116

【アクセス】JR北山田駅から車で約5分



おおいたのインスタ映えスポット／大分県の施設

TOPIC



梅雨だからこそ、全力で楽しめる！

今しか撮れないインスタ映えスポットで、梅雨を満喫！

■ 普光寺 (豊後大野市)

普光寺は磨崖仏で知られていますが、別名「紫陽花寺」と呼ばれるほどのあじさいの名所として、梅雨シーズンにも多くの観光客が訪れます。密教の修験場として栄えたお寺で、普光寺の境内に彫られた磨崖仏は高さが約11mあり、国東半島の熊野磨崖仏とともに日本最大級の磨崖仏です。普光寺の境内だけでなく、参道にも多くの色鮮やかなあじさいが咲き誇り、穏やかな表情の磨崖仏とあじさいの競演が見どころです。

【住所】豊後大野市朝地町上尾塚1225

【営業時間】年中無休

【交通アクセス】JR朝地駅から車で10分





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

大分のおいしいグルメを自宅で堪能！ミシュランに輝いた冷麺や 大分のブランド豚、殿様が愛した鯛茶漬けなどをご紹介します！



JR由布院駅より歩いてほどない距離にある「由布院ときの色」は「人と人との出会いと繋がりを生み、街の活性化に繋がる店」をコンセプトとして、2017年10月にオープンしたガトーショコラ専門店。豊富な山の清水と高原の寒暖差で旨みを増した「湯布院米」を使用したグルテンフリーのスイーツが評判です。豊富な商品の中でも店主の安部さんお薦めの商品はお茶の葉を食べるガトーショコラ「WA(和)っ茶ショコラセット」です。三種の茶葉をそれぞれ指紋の間に入るほどに細粒化し、ミルクキーなホワイトチョコレートと絶妙にコラボレーションさせ、個性的な風味を醸しださせたショコラを詰め合わせています。MAED IN YUFUINのガトーショコラをぜひ一度、召し上がってみてはいかがでしょうか？

由布院 ときの色

【住所】由布市湯布院町川上2939-4 【TEL】0977-84-5858
【アクセス】湯布院ICより約5分 【定休日】水曜日
【URL】<https://yufuin-tokinoiro.com/>



別府冷麺は昭和25年頃に満州からひきあげてきた料理人によって伝わり、以来別府のソウルフードとして愛され続けてきました。別府市春木にある「一休の泪」は、ミシュランガイドの「ミシュランプレート」に選ばれた別府冷麺の専門店です。製麺所を営んでいた祖父母の影響を受けたオーナーが、麺作りに日々向き合い続けてきた極上の一杯が楽しめます。独特の歯ごたえのあるコシとツルツルとした喉越しを両立させた麺です。スープの素材には枕崎産のカツオ・羅臼昆布・牛骨を贅沢に使い、じっくり炊き上げ深い旨味を引き出しています。店独自のエッセンスを加えたことで、「別府冷麺」に新風を吹かせたといわれています。自家製「かぼすこしょう」の薬味も、この店ならではのものです。

別府冷麺 一休の泪

【住所】別府市石垣西10丁目5-7ウエスティンやまなみビル 1F 【TEL】0977-25-3118
【アクセス】別府ICより約12分 【定休日】木曜日
【URL】<http://ikkyunonamida.com>



「若栄屋」は杵築市で江戸時代初期から16代続く老舗料理屋です。人気漫画で紹介されたこともあって全国にその名が知れわたりました。杵築藩主に代々愛された歴史を持ち、若栄屋というその名前も殿様からいただいたものです。名物の鯛茶漬け「うれしの」も、「うれしいの」と呟いた殿様のお気に入りか今に続く一品です。胡麻だれと新鮮な鯛の切り身、これに汁ではなく、地元杵築の熱々のお茶をかけるのが若栄屋流です。レシピは一切残らず、そのタレは一子相伝の秘伝。非常にシンプルな料理だからこそ、タイミングと塩梅に伝統が光ります。「うれしの」という料理名が地名と重なることから商標登録は絶対に不可能とされましたが、お殿様のお墨付きという歴史をもって許可されたことは異例でした。

若栄屋

【住所】杵築市杵築665-429 【TEL】0978-63-5555
【アクセス】杵築ICより約7分 【定休日】不定休
【URL】<http://taicha.jp/>



大分市下郡にある「大分ら丸ぎょうざ工房」は、大分県産ブランド豚の旨味をコラの香りでさらに引き出した逸品「ら丸餃子」を販売しています。美味しいぎょうざに欠かせないら丸は、西日本を代表するら丸の産地である大分県産を使用。また餡の肉には、大分のブランド豚米の恵み九重夢ボークを使用しています。大分県の自然で育てあげ飼料に大分米を10%以上配合する事で、オレイン酸含有量が豊富になり、なめらかな舌触りに「甘み」と「コク」が出ます。また餡に合う皮の厚み、小麦粉の配合などを地元大分の昔ながらの製麺所との試行錯誤の中で作り上げています。野菜をふんだんに使ったあっさりとした餡との絶妙なバランスです。大分特産のかぼすを使ったかぼす醤油にもよく合います。

大分ら丸ぎょうざ工房

【住所】大分市下郡北3丁目13-35-2 【TEL】097-576-9330
【アクセス】大分米良ICより約6分 【定休日】月曜日
【URL】<http://oita-niramarugyoza.com/>

