

国東半島宇佐地域

世界農業遺産

体験素材集

Kunisaki Peninsula Usa Globally Important
Agricultural Heritage Systems

世界農業遺産を、見て・感じる旅

ヤクルトヘルスフーズ 青汁工場へ



世界農業遺産の地、大分県豊後高田市の真玉には、ヤクルトヘルスフーズ株式会社の青汁工場があります。同社は、世界農業遺産の取り組みを応援している企業の一つです。これまで実施した世界農業遺産モニターツアーでも、毎年工場見学を行ってきました。

ここでは、農薬・化学肥料を使わない自然にやさしい栽培方法により大切に育んだ「大麦若葉」や「ケール」を、収穫したその日のうちに丁寧に洗浄・搾汁しています。自然の恵みと農家の愛情、そしてヤクルトの技術で生まれる青汁。大分真玉工場では、新鮮な大麦若葉やケールが青汁になるまでの製造工程をご覧ください。

【ヤクルトヘルスフーズ工場見学について】

ご予約のお申し込み、お問い合わせ先
TEL.0978-58-0115

■受付時間：月曜日～金曜日 10:00～16:00
(土、日、祝日、年末年始を除く)

■予約受付
予約受付開始日：見学希望日の2か月前
予約受付締切日：見学希望日の1週間前まで



発行元


国東半島宇佐地域世界農業遺産推進協議会

(事務局) 大分県農林水産部農林水産企画課世界農業遺産推進班
〒870-8501 大分県大分市大手町 3-1-1

TEL.097-506-3525 FAX.097-506-1757

www.kunisaki-usa-giahs.com

お問い合わせ先

 豊の国千年ロマン観光圏

(一社) 豊の国千年ロマン観光圏

〒874-0926 大分県別府市京町 11-8

TEL.0977-85-8511 FAX.0977-85-8516

www.millennium-roman.jp

 [m_toyonokuni](https://www.instagram.com/m_toyonokuni)

豊後高田市 杵築市 宇佐市 国東市 姫島村 日出町



国東半島宇佐地域世界農業遺産 Kunisaki Peninsula Usa GIAHS

世界農業遺産とは？

次世代に継承すべき伝統的な農林水産業のシステムを、国連の食糧農業機関（FAO）が認定し、その保全と持続的な利用を図る制度。世界で21カ国58地域、日本では11地域が認定されている（2020年2月現在）。

2013年5月、国東半島宇佐地域

（豊後高田市・杵築市・宇佐市・国東市・姫島村・

日出町）が、世界農業遺産に認定された。

評価のポイントは、先人たちが

険しい山を切り拓いて築いた

「クヌギ林」と「ため池」。

森から里、海へと巡る、水の循環。

これを生かすことが、

暮らしを豊かにする。

先人たちは、長い時間をかけ、

自然との対話から答えを導き出し、

形にした。

21世紀の現在まで受け継がれてきた

「自然と人との共生の物語」を

今、ここに暮らす人々の言葉から

辿っていく。



掲載している情報は2020年2月時点のものです

ここにあったサステナブルな未来

国東半島宇佐地域世界農業遺産推進協議会 会長 林浩昭 さん



国東市安岐町の農家に生まれる。東京大学大学院助教を退職し、2004年に帰郷。「はやしファーム」代表として米・ゼンマイ・七島菌・原木しいたけの生産に携わるかたわら、世界農業遺産の情報発信に情熱を傾けている。

「名前は遺産だけど、実は遺産ではないんです。世界農業遺産の先生」として知られる林浩昭さんから、開口一番、そんな言葉が飛び出した。「遺産は過去のもので、世界農業遺産は違う。過去から受け継いだ農林水産業の仕組みを今も続け、未来につなこうとしていることが評価されるんです」。

伐採しても切株から芽が出て、15年ほどでまた切って使える。持続的に森を利用できる仕組みをしいたけと組み合わせたのがすごいところ。そう話す林さん自身も、国東半島で、両親から受け継いだしいたけや米の栽培を続けている。

「魚が付く林」 不思議な童話は島の歴史

周防灘に浮かぶ姫島は、海の幸に恵まれた漁業の島。6年前にここへ赴任した地質学者の堀内悠さんは、島の地質的な面白さに加えて、魚付林（うおつきりん）など漁業資源を守る取り組みが昔から行われてきたことに感銘を受けたという。堀内さんが紹介してくれた棕鳩十（むくはとじゅう）の童話「ふしぎな石と魚の島」に、姫島の魚付林の話が描かれている。

「この話から学べるのは、今の生活のことだけを考えるのではなく、未来に資源を残すことの大切さ。みんなが協力すれば必ず実現できるということですよ」と堀内さん。古くから姫島では「うおつけりん」と呼ばれ、小学校の社会科でも取り上げられているそうだ。

漁師が自分たちで魚や海藻をとる時期、期間、魚種や漁法などを細かく決めた「期節定め」を作り、乱獲を防ぎながら漁を行うようになったのも、同じく明治時代。それが現在に引き継がれている。「130年も昔に、姫島全体で持続可能な地域づくりに取り組もう」という意識が広がっていたのはすごいこと」と堀内さん。童話作家が見つけた小さな島の物語は、今も日本全国の子どもたちに読まれている。



おおいた姫島ジオパーク推進協議会 専門員 堀内悠 さん

大分市出身。理学博士。専門は地球科学、特に地層。つくば市の産業技術総合研究所で研究員を務め、2014年に姫島へ。気さくな人柄ですっかり島になじんでいる。

今も漁師たちは山に木を植える

大分県漁業協同組合 日出地区漁業運営委員長 中山公夫 さん

祖父の代から続く漁師の家に生まれる。漁師歴31年。別府湾漁船クルーズを立ち上げ、「漁師として、船で日出町の観光盛り上げに関わりたい」と意欲を燃やしている。

陽光あふれる穏やかな海の眺めが広がる、日出町の大神おほかみ漁港。早朝の市場には別府湾で揚がった鮮度抜群の魚が並び、一般の人も仲買人から安く買えるとあってにぎやかだ。中山公夫さんは25歳の時から、この海で漁を続けてきた。昔に比べると水揚げは減っているものの、こは青魚、白身魚、エビ類などあらゆる種類の魚が揚がるという。なかでも最近漁獲量が増えているハモは、味がいいと評判で、町内の飲食店でハモ料理が味わえる。

「別府湾は後ろに山があって地下水が豊富なので、魚がよく育つ。海と山のつながりを一番感じるのは、梅雨時期です。この辺りの漁は6〜7月が最盛期ですが、その頃に雨が降らないと魚がとれない。山から栄養豊富な地下水が流れてこない、プランクトンが湧かないので魚が育たない。雨がしみ込んだ山からの水が、海には大事なんです」と中山さん。

別府湾漁船クルーズでは、山の養分がしみ込む陽谷城下の名産・城下カレイの生息地を巡るコースもある。森から里へ、そして海へ流れた水が命を循環させる。

COMMENTS

森 p4 | p5

- しいたけ生産者 清水隆文さん・健一さん
- 国東製炭窯長 春山林生さん
- 森 体験プラン
 - ・ 原木しいたけ生産体験
 - ・ 煎茶や抹茶の茶道体験
 - ・ 菊炭窯元見学・体験

里 p6 | p9

- 荘園の里推進委員会 事務局長 蔵本学さん
- 両合棚田再生協議会会長 石井一男さん
- 七島蘭作家 岩切千佳さん
- 七島蘭生産者 諸富康弘さん
- 富来路の宿&農村レストラン 「いっちゃばちゃ」 岡野辰造さん・逸子さん
- 里 体験プラン
 - ・ 荘園の里 田植体験・収穫体験
 - ・ 両合棚田 農業体験
 - ・ くにしき七島菌 農業体験
 - ・ くにしき七島菌 工芸体験
 - ・ 農村レストラン「いっちゃばちゃ」
 - ・ 富来路の宿「いっちゃばちゃ」

世界農業遺産の里 旅の情報 歩く・食べる 泊まる

海 p10 | p11

- カキ養殖家 奥井民男さん
- 島の案内人 吉田龍夫さん
- 海 体験プラン
 - ・ 別府湾漁船クルーズ
 - ・ 牡蠣の家「カキ焼き」体験
 - ・ エコカーで巡る「おおいた姫島ジオパーク」
 - ・ おおいた姫島



クヌギの森に
差し込む希望の光

薄日が射す林の中に、美しく組まれたクヌギのほど木が並ぶ。晩秋まで手入れをしながらしいたけの発生を待つほどだ。清末隆文さんと弟の健二さんは、国東市安岐町で祖父の代から続くしいたけ作りを、両親とともに受け継いでいる。隆文さんは元会社員、健二さんは料理人だったが、自営業のしいたけ生産に魅力を感じ、脱サラして家業へ。県内の生産者の平均年齢が70歳を超える中、清末兄弟は期待の若手だ。

大分県は乾しいたけ生産量が日本一。中でも国東は品質、生産量ともにトップクラスを誇る。全国では原木にコナラなどを使う地方もあるが、大分県はクヌギ。この地域でも昔から山にクヌギを植えて、炭焼きやしいたけ栽培が行われてきた。

「クヌギはしいたけの発生量が多く、香りの良いしいたけができる。食べた時にクヌギ独特の香りがしますよ」と隆文さん。近年、業務用は安価な中国産菌床しいたけの需要が増えていくが、自然の中で太陽と水と木の栄養をもらって育つしいたけは、香りも菌床えも違う。

栽培には力仕事も多い。クヌギの木を伐採し、水分調整を行い、植菌(コマ打ち)した



クヌギの森に
差し込む希望の光

炭は茶道の必需品だ。茶会などでは菊炭と呼ばれる美しい茶の湯炭が使われ、その切り口はまさに菊の花のよう。

昔から茶の湯炭にはクヌギ。細かくきれいな菊割れはクヌギじゃないと出ないんです。火持ちもよく、火力もお茶の鉄釜にちょうどいい加減です」と話す国東製炭業長の春山林生さんは、茶道もたしなむ炭焼き職人だ。全国で茶の湯炭の産地が減少する中、国東半島のクヌギを使い、茶の湯炭を専門に生産している。

大分県のクヌギ蓄積量は全国の約24%と日本最大。中でも国東のクヌギは品質が良いといわれる。茶道で炭点前(すみてまこ)に使われる茶の湯炭は、煙が出ず、かつ火持ちが良く、さらに見栄えが求められる。良質なクヌギと職人の技術、とちが欠けても良い茶の湯炭は作れない。

千利休の時代、茶の湯の肝要は「三灰三露」にありといわれたように、炭のおこり具合や打ち水(露)の濡れ具合、お客は亭主の考えを知り互いに心を通わせました。時計のない時代、炭はお茶室の中の時間を計るのになく、てはならないものだったのです」と春山さん。その心を

香り豊かな しいたけの魅力、再発見

しいたけ生産者
清末 隆文 さん
健二 さん

隆文さん(右)は5年前、健二さん(左)は3年前に脱サラして、しいたけ作りの世界へ。でも実は二人とも昔はしいたけ嫌いだったとか。



11月ごろから収穫が始まり、3月いっぱいまでピーク。ほど木は5年前後で新しい木と入れ替え、廃木は山に還る。



しいたけにはたくさんの品種があり、それぞれに味や香り、発生時期などが違う。ここでは主に4〜5種類を栽培している。

良質なクヌギから生まれる 最高級の茶の湯炭

国東製炭 業長
しげき
春山林生 さん

神奈川県茅ヶ崎市生まれ。横浜の茶炭メーカーで製炭技術を学ぶ。裏千家流の茶道歴も。



窯詰めしたら12〜13日間、火を焚き続ける。炭化が始まる「着火」の工程までは、ほほ付ききりて火加減を調整していく。



木炭には大きく分けて黒炭と白炭があり、白炭の代表格が「備長炭」、黒炭の代表がこの「茶の湯炭(菊炭)」だ。



受け継ぎ、大切な炭を最高品質に仕上げるため技術と経験を積み上げている。

クヌギは10月〜3月に山で伐採するほか、しいたけ生産者から原木に使った残りを分けてもらう。窯詰めて火を焚き続けること12〜13日間。途中、「着火」「ならし(精錬)」という難しい工程を経て、焼き上げる。加工や出荷のスタッフは地域の人。5基の窯も彼らと手作りして築いたものだ。

「我々は原料も人も場所も国東、本当の意味の地場産業です。これから技術を磨いて、全国のお茶人に国東を発信していきたい。地元若い人にもぜひ炭焼きの技術を身につけていただければ」と春山さん。製炭や炭飾り作り体験もできるので、美しい菊炭に一度触れてみてほしい。

かつてこの地に栄えた炭焼きの文化が、付加価値の高い茶の湯炭という形で再興され、地元クヌギ林の手入れ・再生につながっていく。新たな循環が始まっている。

後、1年半寝かせ、ほだ場に運んでしいたけを発生させる。太い丸太を抱えて歩き回ることも。収穫できるのはコマ打ちから2年後だ。

世界が目にする和食のUMAMIを代表する乾しいたけ。でも日本の家庭では「戻すのが面倒」などの理由で需要が減っているという。清末さんたちは、一般の人にも生産現場を見て、しいたけに関心を持ってほしいと、コマ打ち・収穫体験を始めた。「こんなふうには手をかけていることを、知ってもらえれば」と健二さん。体験会では母・朝子さんが作る「しいたけまんじゅう」もふるまわれる。ふわふわの生地、しいたけと野菜を甘辛く炒め煮した具がたっぷり。地域のイベントなどで子供たちにも大人気のおまんじゅうだ。

原木しいたけに可能性を見出した清末兄弟。家業を未来へつなぐために生産とマーケティングに手を取り合う。

森 体験プラン

菊炭窯元見学・体験

④製炭体験
⑧菊炭飾りづくり体験
抹茶や菊炭で焙煎したコーヒーのふるまいあり。制作した飾り炭は持ち帰り可。

開催期間/時期 通年/時期によって見学・体験できる内容が異なる。
所要時間 90分程度 料金(1名) 3,500円
定員/最少催行人数 8名/最少2名から 会場・集合場所 国東製炭
問合せ 豊の国千年ロマン観光園 0977-85-8511 FAX.0977-85-8516 【国東市】

煎茶や抹茶の茶道体験

歴史あるお茶の老舗(重要文化財)で茶道の作法を学び、味わう。美しい庭を眺めながら平安時代から続く「時」を感じる体験。

開催期間/時期 通年※ベストシーズン 春・秋
所要時間 30分程度
料金(1名) 880円(煎茶)1,100円(抹茶)
定員/最少催行人数 10名/最少2名から
会場・集合場所 お茶のとまや 【杵築市】

原木しいたけ生産体験

ほだ場の見学とコマ打ち・収穫ができるしいたけの生産体験。軽食(しいたけ饅頭)、お土産(収穫した生しいたけ・乾しいたけ200g)のほか、希望者にはほだ木を1本プレゼント。

実際の仕事場で貴重なコマ打ち・収穫体験ができる。

開催期間/時期 2月1日〜2月末
所要時間 3時間 ④ 9:00〜12:00 ⑧ 13:00〜16:00
料金(1名) 8,000円
定員/最少催行人数 4名/最少2名から
会場・集合場所 清末農園
問合せ 豊の国千年ロマン観光園 0977-85-8511 FAX.0977-85-8516 【国東市】

森 体験プラン



使うほどに艶が出て、青緑色からあめ色に変化していくのも魅力。2017年に「くにさき七島蘭表」として国の地理的表示保護制度(GI)に登録された。

七島蘭は全国でも国東半島域のみで生産されるカヤツリグサ科の植物で、畳の材料になる。諸富康弘さんは5年前、52歳で公務員を辞め、帰郷して七島蘭農家に転身した。当時は国東市の5軒だけで、そのうち3軒は70代。このままなくなるのはもったいない、と思ったんです。



七島蘭生産者 諸富 康弘さん 国東市出身。「くにさき七島蘭」製品を取り扱う「くにさき七島蘭 諸富商店」店主。希少な七島蘭の生産者。

七島蘭作家 岩切 千佳さん 宮崎県出身。「七島蘭工房ななつむぎ」主宰。ワークショップや講演などで各地を飛び回っている。



子どもの頃から工事が好きだったという岩切さんは、TV局で小道具制作に携わり、七島蘭の世界へ。映画「朝ノ記」に七島蘭職人の役で出演した。

「七島蘭の魅力は、面白いの一言。一見ただの草なのに色や香りの変化もあり、編む・織る・組むなどで形も全く変わる。今また仲良くなってる途中かな(笑)。岩切千佳さんの工房に並ぶ円座や美山河(あまがわ)、しめ飾りなどはどれも優しくて個人的だ。10年前、手をケガし、リハビリに始めたのが七島蘭工芸だった。工房を立ち上げ、ワークショップに力を入れた。「農家さんは家にこもって淡々と作業をするので、もっとオープンにして一般の人に知ってもらいたい」と思ったんです。

くにさき七島蘭がつむぐ地域の未来像

荘園の里推進委員会 事務局長 蔵本 学 さん 東京で国会議員の秘書を務め、2011年に豊後高田市へ移住。田染荘特産のマコダケ栽培と普及にも取り組む。



「風が気持ちいいんですよ。朝は鳥のさえずりで目が覚めて」。たまたま農家が移住を決めたのがきっかけで、しながら田染荘の地域おこし活動に関わっている蔵本学さん。田染荘は宇佐神宮の根本荘園の一つで、江戸時代からのため池を利用して減農薬の庄園米を栽培している。中世の農村景観が残る小崎地区では、景観保全と交流人口を増やす目的で、昔ながらの手植えや手刈り、手作り料理が楽しめる体験イベントを開催している。「日本の原風景ともいうべき農村景観を見ながら、ゆったりした時間を過ごしてほしい。みんなで農作業をする楽しさも味わっていただければ」。蔵本さん自身が受けた感動をぜひ多くの人に体験してほしい。そんな思いで活動を続けている。

14~15世紀の耕地・村落の形がほぼそのまま残る小崎地区は、国の重要文化的景観に選定されている。

昔ながらの水田の景観を残していくということ

両合棚田再生協議会 会長 石井 一男 さん



両合棚田を一望する高台に住み、原本しいたけの栽培や米作りを中心に農林業に従事して50年。古き良き日本の原風景を次世代へ繋げたい、と自ら楽しみながら地域づくりに取り組んでいる。

宇佐市院内町の山あいには広がる両合棚田。小平(こひら)と滝貞(たきさだ)、2つの集落の間を流れる川に横かしの残る石橋が架かり、兩岸に急斜面の棚田が連なっている。20年前、日本の棚田百選に選ばれ、秋には美しい掛け干しの風景が見られたが、高齢化や鳥獣被害などで耕作放棄地が増えていった。この状況を危惧して、両合棚田再生協議会が発足。会長の石井一男さんはこの地で長年、しいたけと米を作ってきたが、「今はこの再生が一番の仕事」という。地域で減農薬の両合米を栽培し、田植え体験や収穫祭を開催。空き家を改修した交流施設「むっからや」も完成した。地元の小中学生や留学生も参加して、田んぼでワイワイ国際交流。地元女性の腕が腕を振るう料理も好評だ。写真を撮りに訪れてもらおうと、橋周辺に米を植え、減反の田にコスモスも植えた。「昔のままの風景を残し、石垣が崩れたらコンクリートでなく石を積んで補修する。この自然を残していくことが私たちの生きる道です」と石井さんは胸を張った。

里 体験プラン



くにさき七島蘭 工芸体験 大分の七島蘭作家・岩切さんによる指導で工芸品の制作体験ができる。力強い七島蘭の感触を確かめながら、オリジナルの作品を作ることができる。

開催期間/時期 通年 ※日時によっては対応できない場合あり。

所要時間 9:00~ ※作るものによって所要時間が異なる。 料金(1名) ①七島蘭ぞうり 4,000円 ②美山河(ミサンガ) 1,500円 ③コースター 1,500円(三編みタイプ・縄タイプ) 定員/最少催行人数 15名/最少2名から 会場・集合場所 七島蘭工房ななつむぎ、または、くにさき七島蘭学舎 問合せ 豊の国千年ロマン観光圏 0977-85-8511 FAX.0977-85-8516 【国東市】



くにさき七島蘭 農業体験 七島蘭生産者・諸富さんの田んぼで植え付けと刈り取りを体験できる。生の七島蘭に触れられる貴重な機会。

開催期間/時期 七島蘭植え付け体験(5月)・刈り取り体験(8月~9月) 所要時間 4時間程度 料金(1名) 要問合せ 定員/最少催行人数 20名/最少2名から 会場・集合場所 諸富商店、または、御田植祭伝承館(諸田山神社すぐそば) 問合せ 豊の国千年ロマン観光圏 0977-85-8511 FAX.0977-85-8516 【国東市】



両合棚田 農業体験 日本の棚田百選に選ばれた両合棚田で、伝統的な農業と農法や暮らしについて学び、体験できる。 ※体験とセットで棚田弁当も手配可能。

開催期間/時期 田植え(6月)・稲刈り(10月) 所要時間 90分程度 料金(1名) 要相談 定員/最少催行人数 要相談 会場・集合場所 両合棚田コミュニティハウスむっからや 問合せ 豊の国千年ロマン観光圏 0977-85-8511 FAX.0977-85-8516 【宇佐市】



荘園の里 田植体験・収穫体験 荘園の里で伝統的な米作り体験。春は御田植祭、秋は収穫祭。伝統衣装のレンタルあり。旬の食材を味わえる荘園マルシェも同時開催。

開催期間/時期 御田植祭: 6月第2日曜日に開催(予定) 収穫祭: 10月第2日曜日に開催(予定) 会場・集合場所 田染荘小崎・ほたるの館 問合せ 荘園の里 推進委員会事務局 0978-26-2168 FAX.0978-25-5670 【豊後高田市】

里 体験プラン

世界農業遺産の里 旅の情報

- 歩く -

鹿鳴越連山絶景トレッキング

日出町の北にそびえる鹿鳴越連山のトレッキングルート。初心者から上級者まで自分の体力に合ったルートで登山できる。

ベストシーズン 5月中旬・10月中旬
料金・ガイド等 ガイド付きは1週間前(ミヤマキリシマが見頃)までにひじ町ツーリズム協会に要予約
問合せ ひじ町ツーリズム協会 0977-72-4255
https://hijinavi.com

【日出町】

旭日ため池ウォーク

ため池の連携システムや酒蔵、瀬戸内海を見渡せる祇園山など、地元ガイドの案内で歩きます。

コース ほのぼのコース4km
祇園山・権現山コース8km
ともに高低差70m
ベストシーズン 通年(年末年始・お盆除く)
ガイド料 ガイド1名につき15,000円(15名まで)
定員/最少催行人数 45名/最少1名から
注意事項 14日前までに要予約
問合せ 世界農業遺産旭日プロジェクト(GAP) 090-6889-2402(清原)

【国東市】

世界農業遺産 山香ふるさとウォーク

世界農業遺産の地を感じる「しいたけのほだ場」や「ため池」、山香町内の史跡や里山の風景を楽しみながら巡る。

ベストシーズン 春・秋
杵築市観光協会にルートマップを設置
問合せ 杵築市観光協会 0978-63-0100 FAX.0978-63-0112

【杵築市】

国東半島峯道ロングトレイル

六郷満山の修行道「峯道」を辿る全10コース全長約135km。世界農業遺産認定地域の四季折々の自然と歴史ある寺社仏閣を巡礼できる。

ベストシーズン 春・秋
料金・ガイド等 専門のトレイルガイド(有料)手配可能
問合せ 国東半島峯道トレイルクラブ
http://www.kunisakihantou-trail.com/index.html

【国東市・豊後高田市】

両合棚田散策

日本の棚田百選に選ばれた両合棚田の豊かな風景を散策。両合棚田で収穫された米・野菜・葉草を使った棚田弁当も楽しめる。

ベストシーズン 通年(年末年始・お盆・その他地元行事日除く)
料金・ガイド等 要相談
定員/最少催行人数 要相談
注意事項 3週間前までに要予約
問合せ 豊の国千年ロマン観光圏 0977-85-8511
FAX.0977-85-8516

【宇佐市】



- 泊まる -

おおいた農村民泊～農村の暮らしを体験～

国東半島宇佐地域の民家に泊まり、食事や体験を通じて、地域の人々との交流を楽しむことができる。

期間 通年(年末年始・お盆除く) **予約** 完全予約制
料金 基本1泊2食付 体験料別 詳細は要問合せ
問合せ
【国東エリア】国東市観光協会グリーンツーリズム事業部 ☎0978-72-5168 FAX 0978-72-5173
【宇佐エリア】NPO法人安心院町グリーンツーリズム研究会 ☎0978-44-1158 FAX 0978-44-0353
【豊後高田エリア】豊後高田市グリーンツーリズム推進協議会 ☎0978-25-5805 FAX 0978-23-1870
【杵築エリア】山香グリーンツーリズム研究会 ☎0977-75-0256 FAX 0977-75-1195
※事務局長宅(宇野モータース)

農家レストラン 百年乃家ときえだ

自家製の米と野菜を使用した手間と愛情がたっぷりの手料理が味わえる。

営業時間 11:30～14:00(夕食も相談により可)
定休日 不定休 **予約** 完全予約制
料金 要問合せ
問合せ 農家レストラン 百年乃家ときえだ 0978-44-0811

【宇佐市】

農家レストラン 四季彩 Kodama

家庭菜園で収穫されたばかりの新鮮な野菜で丁寧に作られた料理を味わえる。

営業時間/定休日 11:30～14:30(金・土・日曜日のみ営業)
予約 完全予約制 **料金** 要問合せ
問合せ 農家レストラン 四季彩 Kodama 0978-67-0539(12:00～13:00のみ)

【国東市】

- 食べる -



ため池が潤す里の景色

いつでも帰ってきて欲しいみんなの田舎



のどかな田園風景に囲まれた自宅で、農村民泊と農村レストラン「いっちゃんばちゃ」を営む岡野逸子さん。国東市の施設で料理の仕事に携わった後、10年ほど前に農泊を始めた。夫の辰造さんは退職後に実家の農業を引き継ぎ、畑仕事をしながら、夫婦で体験学習に訪れる学生と一般のお客さんを受け入れている。宿泊した子どもたちは「ご夫妻をお孫さんと同じように「いっちゃん」「いっちゃん」と呼ぶ。広い田舎の家に泊まって、いっちゃん畑作業を手伝い、近くで遊んだり、お寺にお参りしたり。夕食はいっちゃんお手打ちうどんやカレーを作る。いっちゃん特製の唐揚げも並び、子どもたちに大人気だ。夜は客間に集まって話したりカラオケを歌うことも。ふだん家ではしない体験ばかりで「楽しかった」という声がおいしかった」という声がある。一般のお客さんは、ウオーキングが好きな逸子さんの手作り料理を楽しみながら訪れる人が多い。多彩な野菜料理と新鮮な地魚がお膳に並び、



農村レストランは2人の仲間と一緒に切り盛りしている。旬の野菜と新鮮な魚が何よりの自慢だ。



丁寧に手作りした品々が並ぶお昼の御膳。ごほうとハブリカで国東の護摩焚きを表現した「護摩焚きごほう」(写真中央)が名物だ。

ている(予約制)。野菜は自宅の畑や、近所、スタッフからのお裾分けも多く、味噌や漬物も自家製。お昼の御膳には、旬の野菜をたっぷり使った美しい料理が10品以上並び、手作りに徹する逸子さんに「たまに料理が面倒になることはないですか」と尋ねたら、「ないですねえ」と即答。根っからの料理好き、おもてなし好きなのだ。「農泊は、子どもたちが帰ったらくたくたという声も聞くと、また頑張ろうという気になって(笑)。私たちの生活ぶりを見て、田舎の暮らしも結構いいなと思ってもらえれば。そして都会暮らしに疲れたら、また田舎へいこうかなという気持ちになってもらえたらうれしいです」。世界農業遺産の里をめぐる旅の一番の魅力は、人のぬくもりかもしれない。

富来路の宿&農村レストラン「いっちゃんばちゃ」

岡野辰造さん 逸子さん

姫っ子が幼いころ「逸ちゃんおばちゃん」と言えず「いっちゃんばちゃ」と言っていたのを宿名にした。宿と店、畑仕事、お孫さんのお世話にも忙しい毎日。



とみくじ 富来路の宿 「いっちゃんばちゃ」

岡野さんのお宅に宿泊する「農泊体験」。地域の人々との交流が楽しめるのも農泊ならではの、もちろん岡野さんの手料理も魅力。

営業時間・定休日 通年(年末年始・お盆除く)
料金(1名) 基本1泊2食付、体験料別 料金は要問合せ
定員 10名程度 **問合せ** 国東市観光協会グリーンツーリズム事業部 0978-72-5168 FAX 0978-72-5173

【国東市】



農村レストラン 「いっちゃんばちゃ」

畑で採れたばかりの野菜を使った目にも体にも嬉しい、岡野さんの工夫を凝らした創作料理を堪能できる。

営業時間・定休日 11:00～14:00(木・金曜日のみ営業)
予約 完全予約制(2日前までに要予約)
料金 昼の御膳 1400円(料金が変化する可能性あり)
定員 30名 **問合せ** いっちゃんばちゃ(岡野)0978-74-1029

【国東市】

里体験プラン



海のミルクは森が育む

※カキは栄養豊富なことから「海のミルク」と呼ばれる

杵築市の守江湾は、県内最大のカキ生産地として知られる。毎年11月になると収穫が始まり、海岸沿いにカキ焼きの店がオープンする。15年前、奥井民男さんが仲間の養殖家たちと始めた「牡蠣の家」はその先駆けだ。目の前の海から朝引き上げたばかりのカキを、炭火で焼いて食べ、持ち帰りもできる。おまけに生産者直売なので安く新鮮とあって、週末は早々にカキが売り切れてしまうほどの人気だ。

守江湾では昭和30年頃からカキ養殖が行われ、最盛期の昭和30〜40年代には約1000の事業者が操業していたという。船大工だった奥井さんも本業のかたわら、25年くらい前からカキ養殖に参入。当時は県外の水産加工業者への卸が専門だったが、もっと地元の人に知ってもらい、地産地消・消費拡大を目指そうと店を立ち上げた。「守江湾には川が何本も入っているの、山からの栄養分が海に下りてきて、カキがよく育つんです」と奥井さん。まさにこの水の循環が世界農業遺産である。前年11月ころから干潟域で種を育て、3月末に湾内の養殖場の垂下連（すいかれん）と呼ばれるロープにつけて、海中に吊るして育てる。カキは海中の植物プランクトンをエサに育つため、海の栄養分がとて



カキ養殖家 奥井 民男さん

杵築市生まれ。船大工の仕事しながらカキ養殖を始め、8年前に船大工を辞めてからはカキ一筋。

重要なのだ。守江湾は遠浅なので海水温が上がってカキが死滅しやすいため、11月〜翌年2月上旬くらいまでに収穫を終える。海に栄養分が多いので、1年足らずでもカキが十分大きくなるという。朝、奥井さんたちは養殖場へ船を走らせ、カキを引っ張り連なったロープを引き上げていく。1連に70個ほどのカキが付いたロープを船に下ろすのは力仕事だ。収穫したカキは、すぐに奥井さんたちの手で選別されて店頭へ。看板メニューは炭火で焼く「焼きカキ」だが、むき身がたっぷり入った「カキ飯」も、炊くのが間に合わないほどの人気。濃厚なうま味と香りがあどをひく。豊かな海と森が育てた極上のカキが味わえるのは、12月〜1月。冬の海に舌鼓が響く。



朝引き揚げたカキをすぐに店に並べる。



山の栄養を取り込んだカキは一年で大きく育つ。



豊かな島の営みとゆるやかな島時間を体感

姫島村 世界農業遺産の里 日本ジオパーク

「こんにちは」。電動エコカーを運転しながら、島の人々に声をかけるガイドの吉田龍夫さん。姫島で生まれ育った吉田さんには、「島の人のほとんどが知り合い」だ。エコカーは時速19km。海風に吹かれながらのんびり進む。姫島は30年以上前の火山から生まれた島。ガイドと巡る姫島ジオパークツアーでは、さまざまな火山活動の名残や、古事記、日本書紀にも記された島の神秘に触れることができる。吉田さんは34歳でUターンして姫島村役場に務め、退職後、島を案内するガイドになって7年。「自分のふるさとなのに初めて知ることばかりで、目からウロコでした」という。いちおしスポットは、国指定天然記念物「姫島の黒曜石産地」観音崎。歩いて展望台まで上ると、黒曜石の断崖の向こうに真っ青な周防灘の眺めが広がる。淡い墨色をした黒曜石は全国でも姫島だけだ。

古庄家の屋敷にも立ち寄る。吉田さんが「姫島の救世主」と呼ぶ、元庄屋の古庄家は、稲作が少ない島にサツマイモを導入し、島民を飢餓の苦痛から解放したという。さらに車を走らせながら、吉田さんは島の暮らしのことを話してくれる。明治初期、魚



伊美港から村営フェリーで20分。ここからワクワク感が高まっていく。



島の案内人 吉田 龍夫さん

姫島村生まれ。ガイド歴7年。絶妙の話術で島の地形や歴史から島の面白エピソードを紹介してくれる。



姫島の発展に多大な功績を残した古庄家の屋敷。サツマイモ栽培の導入や、塩田の造成、波止場の築造などを手がけた。



火山の島・姫島では、さまざまな地層や火山地形を見ることが出来る。

を集める魚付林の大切さを知り、山に木を植えるなどの活動を進めた先人のおかげで島に漁業が栄えたこと。離島生活の苦勞も地域の連帯感で乗り越えてきたこと。塩田跡地での車えび養殖など、地の利の悪い離島ゆえに助け合って資源を生かし、次世代に残そうという取り組みこそが世界農業遺産の精神の真髄とも言える。希少な渡り蝶アサギマダラの休息地や、姫島七不思議の拍子水などを回り、車はひめしまブルーラインをトコトコ走って、終着点へ。気がつけば、このゆっくりにさがすっかり体になじんでいる。「ガイドになって、ふるさと再発見ができて、それを皆さんに聞いてもらえるのが楽しいです。姫島に来たらいつのまにか時間がたっていた、と思っていただけのようなおもてなしができれば」と吉田さん。そんなゆるりとした島の空気と、この島を愛する人々との出会いを体験できるのが、エコカーツアーの魅力だ。

海体験プラン

別府湾 漁船クルーズ

青く澄み渡る別府湾を周遊する漁船クルーズ体験。目的地の深江の朝市ではセリを見学。その場で新鮮な海の幸を購入することもできる。



開催期間/時期 通年
所要時間 約30分
料金 要問合せ
問合せ 豊の国千年ロマン観光圏 0977-85-8511 FAX.0977-85-8516

定員/最少催行人数 12名(1隻につき)
予約 7日前までに要予約
会場・集合場所 発着地：大神漁港・日出漁港・豊岡漁港・亀川漁港・別府橋港

【日出町】

牡蠣の家 「カキ焼き」体験

杵築・牡蠣街道の老舗「牡蠣の家」は地元の養殖家たちの共同経営。朝揚がったばかりの新鮮なカキを味わうことができる。



開催期間/時期 11月〜2月中旬の9:00〜15:00頃 (なくなり次第終了)水曜定休(変動あり)
料金 要問合せ
会場・集合場所 牡蠣の家 0978-63-0808

【杵築市】

エコカーで巡る！ おおいた姫島ジオパーク

ジオパークの認定を受ける姫島の特徴ある地形や地層をガイドさんと一緒にエコカーでめぐる体験。



開催期間/時期 通年 ※日時によっては対応できない場合があります
所要時間 3時間
料金 6,000円〜(利用人数・車両により異なる)
定員/最少催行人数 4名/最少2名から
会場・集合場所 姫島エコツーリズム事務局 080-6452-0263

【姫島村】

おおいた姫島

姫島の水産物や農産物を加工し、販売する。「幻の2日ひじき」などこだわりの商品が並ぶ。



営業時間/定休日 9:00〜17:00 月曜定休
問合せ おおいた姫島 0120-898-808 (フリーダイヤル) 0978-87-2067

【姫島村】

海体験プラン