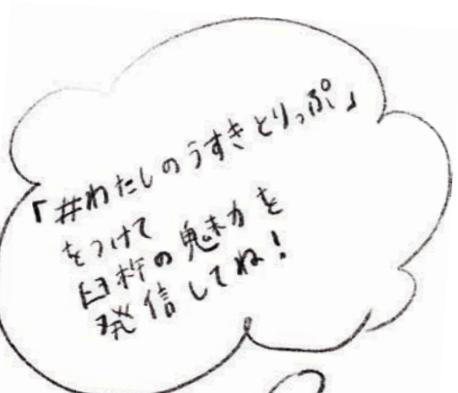


と
う
わ
た
し
の
1/3,0



本誌に関するお問い合わせ、その他の観光情報は
白杵市観光協会まで

発行元 / (一社)白杵市観光協会

発行日 / 2026年1月

制作 / editor, writer, photographer : 藤谷 愛
artwork : coco's graphics



幽玄の1枚はここで!
「白杵八坂神社」



白杵市民には「祇園さま(ぎょんさま)」と呼ばれ親しまれている白杵八坂神社。本殿に加え数々のお社のある境内や参道にはたくさんある灯籠があり、夕暮れ時ともなると一斉に灯りがともされる。市民にとっては日々の風景ですが、観光客にとっては幽玄の1枚をおさめるスポットになるかも。

“フォト試し”スポット
「二王座歴史の道」



石垣や石畳が美しい「二王座歴史の道」は、国の都市景観100選にも選ばれた観光スポット。夜は妖怪が出るとわれるポイントが多くある肝試しエリアでもあります。昼でも絵になる「甚吉坂」は日暮れも同様の必撮スポット。昼は坂下、夜は坂上からの撮影がおすすめです。

僕には別な顔を覗かせる白杵の夕暮れ。
二の時間にしか出会えない
ノスタルジックな風景を探しに
いざ、夜のうすきとりっぷへ…



③ イタリア食堂ミラノ

ローソン

稻葉家下屋敷

⑫ スペインバル&カフェ
LaMancha

さんぽみち
Beer&Wine ④

P 大分銀行

⑤ インド・ネパール料理
カトマンズ

⑦ オステリア まさき

⑪ I SETTE MARI
イ・セッテマーリ

⑧ 白楽天

メガネの豊福

みかくと木もれ陽

⑨ ⑩ 千扇

P 八町大路

⑥ ポルト蔵

観光交流プラザ

② 和多彦

① 旬彩処 関乃家

ノスタルジック商店街
「八町大路」



城下町の赤ちょうちん



「コンビニの数よりふぐ料理屋が多い」白杵は、知る人ぞ知る美食の町。夜は料亭からスナックまで、数多くの飲食店に明かりが灯り、そんなお店巡りが白杵滞在の魅力の一つでもあります。美味しい店を決めたお店の灯りを写真におさめては?寺町に続く新旧ネオン写真は、他では撮れない1枚になることでしょう。

夜のうすきとりっぷは夕焼けから
「白杵城址公園」



県南随一の桜の名所・白杵城址公園。ソメイヨシノは、桜まつり期間中夜9時までライトアップが行われる為、夜桜撮影の人気スポットとなっている。江戸時代から残る櫓や石垣は夜桜との相性抜群!広い城址公園の中から素敵な夜桜ポイントを探してみよう。屋台販売が行われ地元の家族連れも多く、ゆったりとした安心の環境です。

毎年3月下旬~4月上旬

6月~7月の毎週土曜

昭和25年から続く中央通り商店街が主催する「うすき夜市」。商店街や地元団体のボランティア精神で、くじ引き・輪投げ・射的などのゲーム類や、綿菓子・かき氷・焼き鳥などの屋台販売は100円~と驚きの昭和価格!昔懐かしいレトロな夜市は、大人にとってもノスタルジックな時間になること間違いなし。写真好きな方は暗くなるまで是非行って。オレンジ色の外灯が素敵な1枚を演出してくれるはず。

うすき夜市の賑わい



白杵祇園まつりの熱気 毎年7月17日を含む週の日曜から土曜



起源が1642年まで遡る白杵八坂神社の例大祭で、大分県三大祇園祭の一つ。お祭り前の金曜夜は山車の曳出(ひきだし)が行われ、初日の渡御(おわたり)、最終日の還御(おかえり)で御輿や山車の行列を見ることができる。夜の見どころは曳出と還御後の曳出(ひきこみ)。鐘や太鼓のお囃子が鳴り響く中、2基の巨大な山車を一斉に曳きまわす「辻出会い」は压巻です。巡回ルート全てが撮影のベストポジション。

白杵天神夏祭の伝統風景 7月25日より前の金曜~日曜

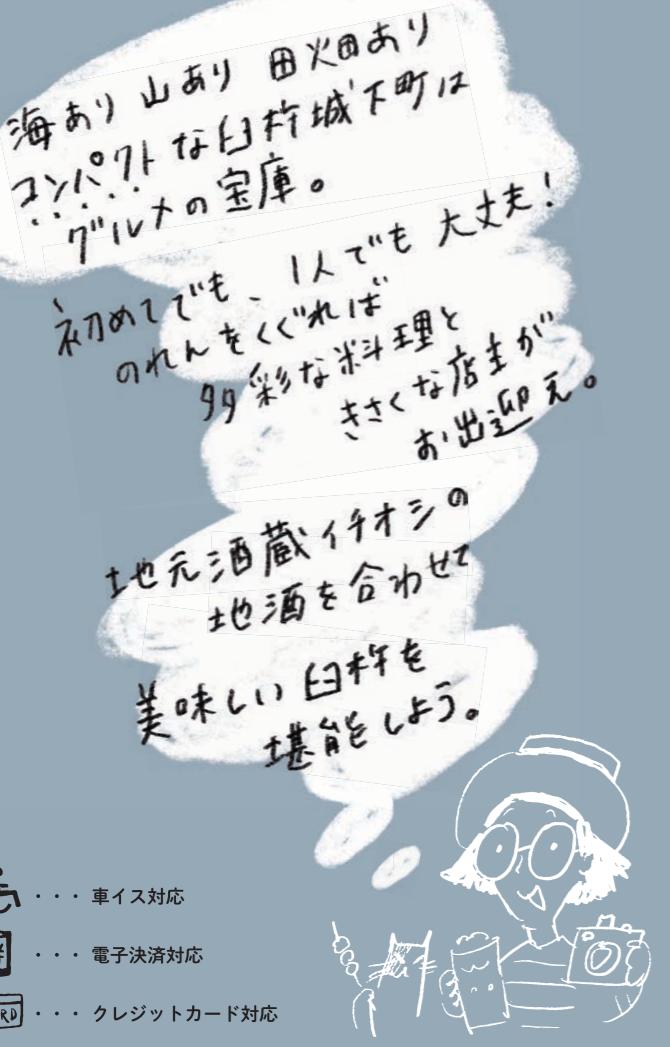


学問の神・菅原道真公や、昔から地域に伝わる「赤猫」をお祀りしていることから、近年愛猫家のお参りも多い福良天満宮。3日間に渡って行われる「白杵天神夏祭」は菅原道真公の誕生日にあたるお祭で、赤獅子舞や岩戸神樂など奉納行事が多数。中でも最終日に行われる岩戸神樂の「八雲払い」は、火を吹く大蛇が登場する大興奮の演目です。榊を引っ張り合う「柴引」は期間中たくさん舞われ、夜遅くまで楽しむ親子連れも。子どもはもちろん、大人もつい童心に返る、昔ながらのお祭です。

うすき竹宵の幻想風景 11月第一週の土曜、日曜



1997年に始まった白杵発祥の竹灯りイベント「うすき竹宵」。約2万本の竹ぼんぼりや、趣向を凝らした竹オブジェの灯りが温かく彩ります。白杵に古くから伝わる真名長者伝説をもとに、般若姫の御靈が両親と娘の待つ白杵市への里帰りを表現した「般若姫行列」の美しさは圧巻。竹ぼんぼりが彩る幽玄の城下町を楽しめる幻想的な2日間です。うすき竹宵は秋の風物詩として白杵市に根付き、各種イベントや地元グルメの物産販売など市民たちも盛り上げます。味噌蔵各店が行う「味噌づくり」は醸造の町・白杵らしい人気の催し物で特におすすめ。



車イス対応
電子決済対応
クレジットカード対応

1旬彩処 関乃家



白杵市白杵 187-22
0972-62-8081

2和多彦



白杵市白杵 192-2
0972-63-0085

昭和49年創業の黒毛和牛専門店。入荷の都度最良の九州産牛肉を厳選し、ステーキからしゃぶしゃぶまで肉好きな方には堪らないお店。「ハンバーグ&ステーキミックス定食」は和多彦の真骨頂と言える一皿。肉味を堪能できる牛肉100%のハンバーグはコクの効いた自家製デミグラスソースでいただきます。適度なサシ具合のステーキは、噛むたびに上質な脂がじんわりと溢れてきます。定食はスープ、サラダ、ライス付き。

定休日：月曜（祝日の場合は翌平日）
営業時間：11:30-14:00(L013:30)、17:00-21:00(L020:30)
料理メニュー：定食 2,090円～

△蒸し野菜～カボス塩糀ソース～ 950円

3 イタリア食堂 ミラノ



白杵市白杵 21-1
0972-83-4066

4 さんぽみち Beer & wine



白杵市白杵 677-6
0972-77-5023

女性オーナーが切り盛りするお店とあって、女性のおひとりさまでも入りやすい雰囲気。多彩なメニューにはジビエ料理などがあり、通年楽しめる「おでん」はおすすめのメニューです。数種あるおでん種の中でも大根や牛すじ肉は味が染みて柔らかく、ごぼうなどを詰め込んだ甘めの巾着は特に絶品。ぬるめの爛にした「上撰・一の井手」（久家本店）をお供にどうぞ。

定休日：月曜
営業時間：11:30-15:00、18:00-24:00
料理メニュー：300円前後～

△おでん1人前(6種類) 1,000円

5 インド・ネパール料理 カトマンズ



白杵市白杵 647-1
0972-62-9352

6 ポルト蔵



白杵市白杵 206-2
0972-63-6511

白杵の郷土料理を地酒やクラフトビールで楽しめる、かつての味噌蔵を再生したお店。新鮮な旬の魚を一口大にしておからをまぶした郷土料理「きらすまめし」は、酒の肴におすすめ。かぼすの季節には果汁をたっぷり絞ってどうぞ。生魚にはキリッとした飲み口ながら香り高い麦焼酎「ふしぎ屋」（藤居酒造）がおすすめ。くちなしの実で黄色く色づけされた郷土料理・黄飯で作った「牛めし」は締めにどうぞ。

定休日：不定休
営業時間：11:00-15:00、18:00-24:00
料理メニュー：440円～

△きらすまめし 440円

7 オステリア まさき



白杵市白杵 601
0972-77-4739

8 白楽天



白杵市白杵 474
0972-72-1016

平成元年創業の中華料理店。キンモクセイの薰りが華やかな桂花酒や紹興酒といった中国酒の他、白杵の酒蔵の酒類も豊富にラインナップ。大きなスペアリブの肉をほぐし、中華蒸しパンでいただく「スペアリブのトロトロ煮」は、中国のスパイス香る味付けなので、中国酒に合う一品。「ゆで豚にんにく醤油かけ」はピリ辛でお酒が進みます。スパイスとの相乗効果で風味豊かになる麦焼酎「白寿」（小手川酒造）のロックがおすすめです。

定休日：月曜
営業時間：11:30-13:30、18:00-22:00
(日曜・祝は21:00)
料理メニュー：330円～

△スペアリブのとろろ煮 550円

9 みかくと木もれ陽



白杵市白杵 238-2
0972-62-3018

10 千扇



白杵市二王座 245(18組)
0972-62-8299

寺町の風情に合う居酒屋。店内にはカウンターと座敷席があり、グループはもちろんおひとりさまもOK。郷土料理の「りゅうきゅう丼」や地魚を使った「海鮮丼」もおすすめだが、初めての方に試していただきたいのが「おまかせコース」。地魚の刺身盛りに始まる料理の数々（5～7品）は、お客様の好みにも対応し、いつも来ても楽しめます。その日の料理に合うおすすめの地酒を大将に聞いてみよう。

定休日：不定休
営業時間：17:30- 不定期
料理メニュー：1,000円前後～

△おまかせコース 3,500円 ※写真は内容の一部です

11 I SETTE MARI イ・セッテマーリ



白杵市白杵浜町 608
0972-77-4477

12 スペインバル&カフェ LaMancha



白杵市白杵 527-1
0972-83-5322

スペイン滞在経験のあるオーナー夫婦が、本場スペイン料理をふるまうお店。「タパスの盛り合わせ」は、現地のバルで人気のおつまみメニューから6品ほど厳選した一皿。特筆すべきは魚の旨味が溢れるポルトガルコロッケ。現地ではタラを使いますが、ラマンチャでは白杵風にアレンジしてズッキを使用。リングの甘いお酒「シードル」の他、初夏の本限定、微炭酸の辛口白ワイン「チャコリ」もタパスとの相性が抜群です。

定休日：水曜、他
営業時間：12:00-16:00 (L015:00)、18:00-23:00 (L022:30)
料理メニュー：450円～

△タパスの盛り合わせ 1,200円

宿泊施設

城下町
より

徒歩10分圏内	御宿・料亭 春光園	0972-63-3128	¥31,800~/1人
喜安屋旅館	0972-63-1939	¥6,000~/1人	
クレドホテル白杵	0972-63-5666	¥6,100~/1人	
五嶋旅館	0972-63-1051	¥7,300~/1人	
ビジネスホテル すが野	0972-63-3388	¥5,200~/1人	
ホテル 蔵	0972-64-0616	¥20,350~/1人	
白杵 湯の里	0972-65-3711	¥8,800~/1人	
茶旅庵 蓮	0972-65-2528	¥12,000~/1人	
石仏旅館	090-4353-7527	¥5,000~/1人	
ホ ト ル ニューうすき	0972-64-0777	¥4,500~/1人	
川口屋旅館別荘 久楽	0972-64-2000	¥14,300~/1人	
旅館 海の家	0972-68-3111	¥15,400~/1人	

※料金は、素泊まり、朝食付き、2食付き、などによって変動します。

