

と
う
わ
た
し
の
う
す
き
の
夜



本誌に関するお問合せ、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 / 2023 年 10 月
発行部数 / 15,000 部
制作 / editor, writer, photographer : 藤谷 愛
artwork : coco's graphics

※当マップの情報は 2023 年 10 月現在のものです。
最新の情報は公式サイトなどでご確認ください。



幽玄の1枚はココで！ 「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の灯籠があり、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。

夕とは別に顔も眼がほろり夕の夕暮れ。
この時間にはしか出せない
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...

「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。夜は妖怪が出ると言われるポイントが多々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。



城下町の赤ちょうちん



「コンビニの数よりふく料理屋が多い」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。美味しかったお店、次の滞在で行こうと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」



白杵の中心街で美しい夕焼けを臨むなら、「白杵城址公園」がベストスポット！水ヶ城山などの上空にある雲をピンクに染め上げ、城址の石垣や櫓屋根、さらには近隣のお寺の屋根瓦をオレンジ色で覆うことも。お昼とは違う白杵の景色を探しに出かけてみましょう。

①...おすきの飲食店 裏面にくわしくのぞいて



ノスタルジック商店街 「八町大路」

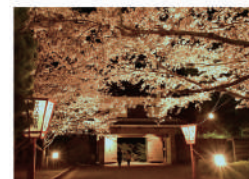


白杵市街地・商業地区の中心ともいえる中央通り商店街「八町大路」。日が暮れるとまっすぐに伸びた石畳の直線道路には、オレンジ色の外灯がぼんやりと灯ります。古い町並みと相まった 300 メートルにわたるノスタルジックな風景。写真好きな方には特におすすめです。

うすき夜のイベント風景

白杵城址桜まつりの彩り

毎年 3 月下旬～4 月上旬



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。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。

うすき夜市の賑わい

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待って。オレンジ色の外灯が素敵な 1 枚を演出してくれるはず。

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込（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」は圧巻です。進行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りで、赤獅子舞や岩戸神楽など奉納行事が多数。中でも最終日に行われる岩戸神楽の「八雲払い」は、火を吹く大蛇が登場する大興奮の演出です。神を引っ張り合う「柴引」は期間中たくさん見られ、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、日曜日



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、般若姫の御霊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む幻想的な 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「味噌すくい」は顔造りの町・白杵らしい人気の催し物で特におすすめ。

海あり山あり田舎あり
フシボクな白杵城下町は
「グルメの宝庫」。

初めてでも、一人で大丈夫！
のれんをくぐれば
99 彩な料理と
ささくお店生が
お出迎え。

地元酒蔵イオシの
地酒を合わせ

美味しい白杵を
堪能しよう。

- ・・・・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



▲ 蒸し野菜・カボス地粉ソース 950 円

家業の八百屋さんを 120% 活かして、旬の野菜をふんだんにメニューに取り入れているお店。「蒸し野菜・カボス地粉ソース」は白杵の老舗・カニ醤油の生挽となすの塩から作ったオリジナルのソースでいただく看板メニュー。色とりどりに盛られた 10 種類ほどの野菜には、白杵ブランド「ほんまもん野菜」も。野菜本来の味と塩麹ソースを存分に楽しむなら、香りは抑えつつもコクのある日本酒「宗麟」(小手川酒造) がピッタリです。

定休日：水曜
営業時間：11:30-13:30 (平日の月、火)
17:00-22:00 (L021:30)
料理メニュー：300 円前後～

② 和多彦

白杵市白杵 192-2
0972-63-0085



▲ ハンバーグ&ステーキミックス定食 2,420 円

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えないお店。「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。適度なサシ身合のステーキは、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～

③ イタリア食堂 ミラノ

白杵市白杵 21-1
0972-83-4066



▲ 前菜の盛り合わせ (小) 880 円

イタリアの家庭料理をお手頃価格で食べられるお店。手造りの石窯で焼いたモチモチ生地のナポリピザや、地産の野菜や地魚を使った料理は絶品です。ディナーのスタートは自慢の自家製ハムやブルスケッタなどがのった「前菜の盛り合わせ」からどうぞ。「どっ」とん(赤嶺酒造場)は、鶏ハムのハーブ風味を引き立てる、前菜と相性ピッタリの煮つけ。ソーダ割りがおすすです。ワインファンの期待を裏切らないセクションもお試しあれ。

定休日：不定休
営業時間：11:30-14:00 (L013:30)、
17:30-21:00
料理メニュー：700 円前後～

④ さんぽみち Beer & wine

白杵市白杵 677-6
0972-77-5023



▲ おでん 1 人前 (6 種類) 1,000 円

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。ゆるめの漬にした「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～

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



▲ ガーリックシュリンプ 780 円 / チーズナン 580 円

ネパール出身のオーナーが本場のスパイス料理をふるまうお店。夜 9 時からのパーティーでは、定番カレーメニューの他に、チキンセクワ(ネパール焼き鳥)やブテコカシ(マトンの炒め物)といったガチのネパール料理も。女性に人気のおつまみ「エビガーリック」は、キリッとした味と香りのネパールウィスキー・ハイボールとどうぞ。パンチの効いたスパイス料理との相性は抜群です。飲み会の締めは、まろやかなチーズナンがおすすです。

定休日：火曜
営業時間：11:00-14:00、
17:00-1:30
価格帯：500 円前後～

⑥ ポルト蔵

白杵市白杵 206-2
0972-63-6511



▲ きらすめし 440 円

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「きらすめし」は、酒の肴におすす。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煮つけ「ふしぎ屋」(藤居酒造)がおすす。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」は締めはどうぞ。

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～

⑦ オーストラリア まさき

白杵市白杵 601
0972-77-4739



▲ トリップ 1,000 円

白杵のブランド野菜「ほんまもん野菜」など、地産食材を彩り豊かなイタリアンに仕上げることで定評のあるイタリア酒場。数あるおつまみの中でもおすすは、牛の胃袋をトマトソースで煮るかき揚げで「トリッパ」溶け出した旨味が「トリッパ」をまろやかにまとめています。コクのある料理には、辛口のイタリアワイン(白)の他、「常蔵ブリーズ」(久家本店)のソーダ割りもおすす。後口までさっぱり美味しくいただけます。

定休日：火曜
営業時間：12:00-13:30 (月、水、木)、
18:00-22:00
料理メニュー：550 円～

⑧ 白楽天

白杵市白杵 474
0972-72-1016



▲ スペアリブのとりと煮 550 円

平成元年創業の中華料理店。キンモクセイの薫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な煮つけ「白寿」(小手川酒造)のロックがおすすです。

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～

⑨ みかくと木もれ陽

白杵市白杵 238-2
0972-62-3018



▲ えびのうさぎ揚げ 580 円

築 100 年の古民家を改装したノスタルジックな居酒屋。アジフライなど地魚を使った料理は特にすすめて、海老の尻尾をうさぎの耳に見立てた「えびのうさぎ揚げ」も絶品。ポテトサラダは大衆と海老で包んだ天ぷらで塩が合います。天ぷらの素材の味を堪能するなら、たっぷりの氷とカボスを入れた煮つけ「常蔵」(久家本店)をソーダ割りどうぞ。締めは昔ながらの白杵メニュー「アジ寿し」で。

定休日：不定休
営業時間：11:30-14:00、
17:00-22:00
料理メニュー：420 円～

⑩ 千扇

白杵市三王座 245 (18 組)
0972-62-8299



▲ おまかせコース 3,500 円 ※写真は内容の一部です

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」。地魚の刺身盛りには始まる料理の数々(5〜7品)は、お客さんの好みにも対応し、いつまでも楽しめます。その日の料理に合うおすす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-不定時
料理メニュー：1,000 円前後～

⑪ 昭和の味処 彩里

白杵市白杵 683-5
0972-62-4613



▲ 親鳥のコロコロ焼き 1,050 円

昔ながらの佇まいの店内で、定番の串焼きの他、「とり天」や「りゅうきゅう」といった郷土料理も食べられるお店。おすすは白杵市民も大好きな鳥料理。特に「親鳥のコロコロ焼き」は人気で、しっかりした食感や旨味を楽しめます。親鳥のどっしりした味に合わせたのは、「龍梅 生野鶏造」(藤居酒造)。大吟醸とブレンドしており、香りはもちろんふくよかなコクのおかげで、鳥の旨味と相乗効果のマリアージュが楽しめます。

定休日：月曜、他
営業時間：18:00-22:00
料理メニュー：500 円前後～

⑫ スペインバル&カフェ LaMancha

白杵市白杵 527-1
0972-83-5322



▲ タバスの盛り合わせ 1,200 円

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。「タバスの盛り合わせ」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スズキを使用。リングの甘いお酒「シードル」の他、初夏の本数限定、微炭酸の辛口白ワイン「チャコリ」もタバスの相性が抜群です。

定休日：水曜、他
営業時間：12:00-16:00 (L015:00)、
18:00-23:00 (L023:30)
料理メニュー：450 円～

城下町
より

宿泊施設

徒歩
10 分
圏内

車で
15 分
圏内

車で
20 分
圏内

御宿・料亭 春光園	0972-63-3128	¥31,800~/1 人
かど一旅館	0972-63-1939	¥6,000~/1 人
喜安屋旅館	0972-63-6600	¥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
ホテル ニューうすき	0972-64-0777	¥4,500~/1 人
川口屋旅館 御亭 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。



詳しくはこちら