

# 臼杵郷土料理と料亭体験

## ユネスコ食文化創造都市って、何？

臼杵には400年以上の伝統がある味噌・醤油・酒造り、質素儉約の精神から生まれた郷土料理、仏教文化とともに伝わる精進料理など、多様な食文化が息づいています。近年は有機農栽培による「ほんまもん農産物」への取り組みも注目され、2021年、ユネスコ食文化創造都市ネットワーク食文化分野での加盟が認定されました。

ユネスコと聞くと、世界遺産などの「登録」という言葉を思い浮かべますが、「加盟」と「登録」は大きく異なります。臼杵に宿る文化、知識、人材、知恵などを共有して、世界の都市間で創造的な活動を行っていく、そのためのネットワークに「加盟」したということです。

その活動が新しい価値や文化、産業の創出につながり、市民の暮らしの豊かさを高めていく都市になることを目指しています。



ユネスコ  
食文化創造都市

# 臼杵

### キーワード A

#### 郷土料理

江戸時代に発令された儉約令のなかで人々の創意工夫によって誕生した郷土料理は質素ながらもおいしく、豊かな食文化として現在も受け継がれています。当プログラムでは、臼杵の郷土料理を長年提供してきた料亭が担ってきた役割や歴史文化について学びます。

#### きらすめし

魚をさばいたときに出る切れ端や刺身の残りに、おからをまぶして味付けした素朴な家庭料理

#### 黄飯 (おうはん)

くちなしの実で色付けしたご飯。贅沢品だった赤飯の代わりという説も

#### かやく

白身魚と豆腐、野菜（ほんまもん農産物）などを炒めて煮込んだもの。黄飯にかけて食べることも



日本料理 喜楽庵お料理一例

#### 刺身

地魚のお刺身（季節によってお魚が変わります）

#### ごま豆腐

臼杵のごま豆腐はもっちりトロンとした食感。生姜風味の甘いたれです

#### お味噌汁

臼杵の味噌を使用しています

### キーワード B

#### 発酵・醸造文化

<400年を超える歴史>

臼杵の醸造技術は1600年に美濃国（岐阜県）から伝来し、臼杵藩の保護・奨励によって発展してきました。カニ醤油は豊後国（大分県）の醸造業の始祖、九州最古の歴史を持っています。

<全国屈指の生産量>

味噌・醤油ともに全国指折りの生産量を誇り、臼杵市の主要産業のひとつになっています。

<地元産原料の使用>

酒造4社で地元産原料を活用した酒造りを行っています。酒造会社の中にはスローガンに「ふるさとのエンジン～地域循環型社会を推進する酒造場～」を掲げ、臼杵市産を中心とする大分県産の原料を100%使用しているところもあります。

### キーワード C

#### 環境保全型農業と「ほんまもん農産物」

<土づくり>

健全な土づくりを目的として、行政が完熟堆肥を製造し、市民と環境の健康づくりに寄与しています。原材料は市内や近隣エリアの草木類を2割、豚糞2割を使い、6ヶ月発酵させて腐葉土に近い堆肥をつくっています。

<有機農産物の独自認証制度>

有機栽培されたことが確認された農産物を「ほんまもん農産物」として市長が認証する臼杵市独自の制度を定めています。認証の証に「ほ」の字が記された金色のシールが貼られて販売されています。

<地産地消の推進>

市内の飲食店やスーパー、八百屋での取り扱いを推進する他、学校給食でも積極的に使用されています。

概要	料亭女将等による臼杵の食文化の説明の後に、臼杵の郷土料理（昼食）をお召し上がりいただきます。
料金	参加者一人あたり7,500円～（税金・サービス料込み）
プログラムに含まれるサービス	・料亭での臼杵郷土料理の昼食 ・女将のプロフィールシート
受入可能人数	10名～300名（100名以上の団体様は2～3店舗に分割となります）
受入可能期間	4月～10月（お問い合わせください）
所要時間	60分～90分
雨天対策	実施可能
事業所	日本料理 喜楽庵、料亭 山田屋、御宿・料亭 春光園
お問い合わせ先	（一社）臼杵市観光協会 TEL0972-64-7130 FAX0972-64-7117 E-mail : info@usuki-kanko.com
その他	醤油工場見学、臼杵土づくりセンター見学、等お問い合わせください

#### 女将のプロフィールシート



# 白杵料亭御三家って、どんなところなの？

## 日本料理 喜楽庵



創業は明治十一（1878）年、天皇家をはじめ、これまで多くのVIPをもてなしてきた白杵の迎賓館的な存在。現在の建物は大正元（1912）年築。客室のガラス障子や欄間などのしつらえは当寺の姿のまま残されています。



庭の見える客室



季節のうつろいを感じる樹木

## 料亭 山田屋



明治三十八（1905）年に鮮魚店として創業。純和風の建物で客室は風雅な趣の個室からは、日本庭園を眺めながらお食事ができます。東京の西麻布店（閉店）は『ミシュランガイド東京』の常連店としても知られていました。



大広間は70名収容可能



どの部屋からも庭が眺められる

## 御宿・料亭 春光園



稲葉藩家老の武家屋敷跡を活用した料亭旅館。自慢の名庭は、江戸初期の茶人であり建築、作庭を手掛けた小堀遠州氏によってつくられました。風情ある建物や庭園は、海外からのお客様にも喜ばれています。



建物も庭も趣深い



小堀遠州氏による作庭



四代目女将 山本 千代さん

■大切にしていること  
・季節感、自然、旬、お客様の感動

■学べること・できること  
・非日常の空間

■見てほしい観光地や味わってほしい味覚  
・リアス式の海岸  
・食品そのものの味、旬の味

■私の“SDGs×#〇〇”  
#白杵の山・海魚を守りたい



三代目女将 山田 喜美代さん

■大切にしていること  
・出会った人達とのつながりの大切さ

■学べること・できること  
・白杵の歴史と文化

■見てほしい観光地や味わってほしい味覚  
・白杵城跡（春の桜）  
・郷土料理

■私の“SDGs×#〇〇”  
#人とつながりを大事にする



三代目女将 兒玉 千晴さん

■大切にしていること  
・先入観なく人と接する

■学べること・できること  
・料亭のこれからの存在意義

■見てほしい観光地や味わってほしい味覚  
・白杵石仏  
・ふぐ料理（夏ふぐの美味しさ）

■私の“SDGs×#〇〇”  
#食材・エネルギーの無駄を出さない