稲葉家下屋敷貸切

ウェルカムドリンクプラン

臼杵特産のかぼす等を使ったウェルカムドリンクを提供するプランです。

国登録有形文化財を
１棟まるごと貸切

臼杵特産を使った
オリジナルドリンクを
提供

歴史ある武家屋敷で
特別なおもてなし

■料金：1名3,000円～
■含まれるサービス：
■ウェルカムドリンク・施設利用料・設営費等
■受入可能人数：15名～60名
■受入可能期間：2026年4月～9月
■所要時間：60分程度
■オプション：着物体験・レッドカーペット設置等

お問合せ　一般社団法人臼杵市観光協会　0972-64-7130

タイトル	USUKI VENUE（旧稲葉家下屋敷） ウエルカムドリンクプラン				
セールスポイント	旧家を利用したパーティープラン	画像			
カテゴリー	観光、体験、食事、宿泊、イベントなど				
主なターゲット	インバウンドや国内グループ				
対象	□個人　　■団体				
概要					
施設の説明や観光コンテンツの内容、タイムセジュール等 ●　ウエルカムドリンクプラン 施設貸切費、基本備品使用費、ドリンク費を含む 臼杵産カボスを使用したドリンク等をご提供するプラン。 ドリンクは季節により変更となる可能性があります。		最少催行人員	15　名	最大催行人数	60　名
		外国語対応	□有（　　）　■無		
		料金（1人あたり）	大人　お１人当たり3,000円 小人　〃（小学生以上、保護者同伴の未就学児は無料		
		料金に含まれるもの	施設利用費、設営費、ドリンク費		
		販売（送客）手数料	■有　（10%）　　□無		
		精算方法	□現金□電子・カード払い■請求書□クーポン精算		
所要時間	60分	予約	■要　　□不要		
受入可能期間	Ｒ８年　4月　1日～Ｒ8年　9月　30日 営業時間　10：00～20：00 定休日　　なし	予約方法	オンライン・電話・メール		
		キャンセルポリシー	10日前以降～10% 2日前以降～50% 当日～100%		
実施場所	旧臼杵藩主稲葉家下屋敷	備考	受付には臼杵市の審査がございます。		
集合場所	実施場所と異なる場合	参照URL			
交通アクセス	最寄り駅などから　　臼杵駅	運営者	事業者名　臼杵市観光協会 住所　臼杵市大字臼杵１００番２ 電話番号　0972-64-7130　　担当者名 メールアドレス　info@usuki-kanko.com WEBサイト、SNSアカウント		
駐車場	■有（普通車　台/大型バス　2台）□無				
駐車場位置	旧稲葉家下屋敷前大型バス駐車場 他臼杵城址下に5台				

USUKI VENUE
Usuki City Oita

稲葉家下屋敷貸切

ケータリングパーティプラン

国登録有形文化財を
1棟まるごと貸切

ユネスコが認めた
臼杵の食文化を
味わう

記念行事などに
ふさわしい
特別な空間

■料金：１名13,000円～
■含まれるサービス：ケータリング・施設利用料・設営費等
■受入可能人数：20名～40名
■受入可能期間：2026年4月～9月まで
■所要時間：120分程度
■オプション：臼杵祇園囃子・クロスレンタル等

お問合せ　一般社団法人臼杵市観光協会　0972-64-7130

タイトル	USUKI VENUE（旧稲葉家下屋敷） ケータリングパーティープラン				
セールスポイント	旧家を利用したパーティープラン	画像			
カテゴリー	観光、体験、食事、宿泊、イベントなど				
主なターゲット	インバウンドや国内グループ				
対象	□個人　　■団体				
概要					
施設の説明や観光コンテンツの内容、タイムセジュール等 ●ケータリングパーティー 施設貸切費、基本備品使用費、料理飲料ケータリング費を含む ユネスコが認めた臼杵の食文化を味わうケータリングパーティー。サービススタッフが必要な場合は別途御見積いたします。		最少催行人員	20　名	最大催行人数	40　名
		外国語対応	□有（　　）　■無		
		料金（1人あたり）	大人　お一人当たり13,000円～ 小人　小人用料理設定なし、大人同様		
		料金に含まれるもの	施設利用費、設営費、食事飲料費		
		販売（送客）手数料	■有　（10%）　　□無		
		精算方法	□現金□電子・カード払い■請求書□クーポン精算		
所要時間	120分	予約	■要　　□不要		
受入可能期間	R8年　4月　1日～　R8年　9月　30日 営業時間　10：00～20：00 定休日 なし	予約方法	オンライン・電話・メール		
		キャンセルポリシー	旅行開始日の10日前以降　10% ２日前以降　50% 当日～100%		
実施場所	旧稲葉家下屋敷	備考	受付には臼杵市の審査がございます。		
集合場所	実施場所と異なる場合	参照URL			
交通アクセス	最寄り駅などから　　臼杵駅	運営者	事業者名　臼杵市観光協会 住所　臼杵市大字臼杵１００番２ 電話番号　0972-64-7130　　担当者名 メールアドレス　info@usuki-kanko.com WEBサイト、SNSアカウント		
駐車場	■有（普通車　台/大型バス2台）□無				
駐車場位置	旧稲葉家下屋敷前大型バス駐車場 他臼杵城址下に5台				

USUKI VENEU
プレミアムメニュープラン

プレミアムメニュー古今

「喜楽庵」と「うすき皿山」のコラボメニュー。
臼杵の古と今が織りなす、記憶に残るひとときを。

【料金】1名36,000円
地酒or有機茶ペアリング
【会場】料亭 喜楽庵
【時間】12時～15時 / 17時～21時

女将:山本千代

代表:宇佐美友香

プレミアムメニュー美旬

「山田屋」と「うすき皿山」のコラボメニュー。
臼杵の美しい旬を感じる、特別な食体験。

【料金】1名36,000円
地酒・安心院ワインor有機茶ペアリング
【会場】料亭 山田屋
【時間】12時～15時 / 17時～21時

女将:山田喜美代

社長:宇佐美裕之

INABA至高プラン（旧臼杵藩主稲葉家下屋敷にて）

有形文化財を会場に、二つの名店が織りなすUSUKI VENUEプレミアムメニューをご堪能いただきます。

【料　金】1名54,000円～
・古今または美旬コース料理
・ペアリングドリンク
・アトラクション（臼杵祇園囃子or生演奏）
【会　場】旧臼杵藩主稲葉家下屋敷
※2026年10月～2027年3月末までは、下屋敷は空調設備工事の為ご利用はできません。
【時　間】180分（10:00～20:00の間）
【オプション】着物体験・線香作り体験等

お問合せ　一般社団法人臼杵市観光協会　0972-64-7130

タイトル	USUKI VENUE プレミアムメニュー				
セールスポイント	旧家を利用したパーティープラン	画像			
カテゴリー	観光、体験、食事、宿泊、イベントなど				
主なターゲット	インバウンドや国内グループ				
対象	□個人　　■団体				
概要					
施設の説明や観光コンテンツの内容、タイムセジュール等 ● プレミアムメニュー古今 「料亭喜楽庵」と「うすき皿山」の特別コラボメニュー。 ● プレミアムメニュー美旬 「料亭山田屋」と「うすき皿山」の特別コラボメニュー。 両メニューとも地酒や安心院ワイン、有機茶との ペアリングでお愉しみいただきます。		最少催行人員	10　名	最大催行人数	40　名
		外国語対応	□有（　　）　■無		
		料金（1人あたり）	大人　お１人当たり36,000円　※会場が料亭の場合 小人　〃（保護者同伴の未就学児は無料）		
		料金に含まれるもの	食事・ドリンク代、サービス代		
		販売（送客）手数料	■有　（　　%）3000円　　□無		
		精算方法	□現金□電子・カード払い■請求書□クーポン精算		
所要時間	180分	予約	■要　　□不要		
受入可能期間	通年 営業時間　12時～15時/17時～21時 定休日：不定休	予約方法	オンライン・電話・メール		
		キャンセルポリシー	旅行開始日の10日前以降　10% ２日前以降　50% 当日～100%		
実施場所	喜楽庵または山田屋	備考			
集合場所	実施場所と異なる場合	参照URL			
交通アクセス	最寄り駅などから　　臼杵駅	運営者	事業者名　臼杵市観光協会 住所　臼杵市大字臼杵１００番２ 電話番号　0972-64-7130　　担当者名 メールアドレス　info@usuki-kanko.com WEBサイト、SNSアカウント		
駐車場	■有（喜楽庵・山田屋／大型バス1台）				
駐車場位置					

国宝de座禅

ZAZEN at National Treasure

スケジュール

8：00/ 17:00
国宝臼杵石仏集合
↓
8：10/17:10
座禅会（30分）

●オプション
ガイド案内（9時～17時）／お食事

一般の拝観時間前後に行うため、完全プライベート空間となります。
澄んだ空気の中で、鳥のさえずりを聞きながら座禅体験ができるプランです。
臼杵市内の禅宗寺院僧侶による座禅となります。

■料金：1～5名44,000円／6～10名66,000円／11～20名88,000円
■人数：1名～20名
■含まれるサービス：
石仏拝観料・座禅体験料・御朱印等
（お客様のスマホもしくはカメラでの撮影サービス含む）

■期間：通年
■対応時間：8：00～9：00
17：00～18：00
■所要時間：約40分

一般社団法人臼杵市観光協会　TEL0972-64-7130

タイトル	国宝de座禅～ZAZEN at National Treasure～				
セールスポイント	国宝臼杵石仏を貸切で座禅	画像			
カテゴリー	観光、体験、食事、宿泊、イベントなど				
主なターゲット	インバウンドや国内グループ				
対象	■個人　■団体				
概要					
平安末期から鎌倉時代に彫られた国宝臼杵石仏（磨崖仏）での臼杵市内の禅宗寺院僧侶による朝座禅体験です。 完全貸切空間にて、鳥の声や澄んだ空気に包まれながら、臼杵の寺院僧侶によるやさしい法話と座禅体験を行います。		最少催行人員	1　名	最大催行人数	20　名
		外国語対応	□有（　　）　■無		
		料金	1～5名：44,000円／6～10名：66,000円 11～20名：88,000円		
		料金に含まれるもの	座禅体験料・石仏拝観料・御朱印・座禅設営料・写真撮影		
		販売（送客）手数料	■有　（　10%）　□無		
		精算方法	■現金　■請求書		
所要時間	40分	予約	■要　□不要		
受入可能期間	通年 設定時間　8：00～9：00 17：00～18：00 定休日　なし	予約方法	オンライン・電話・メール		
		キャンセルポリシー	ご利用日の前日より遡って7日目より3日目までご利用料金総額の20%相当 ご利用日の前日より遡って2日目より前日までご利用料金総額の50%相当 ご利用日の当日、並びに無連絡でのお取消の場合ご利用料金総額の100%相当		
実施場所	国宝臼杵石仏	備考	※気温が氷点下となった場合は、シャッターを閉めたままの対応となります。		
集合場所	実施場所と異なる場合	参照URL			
交通アクセス	最寄り駅などから	運営者	事業者名　臼杵市観光協会 住所　臼杵市大字臼杵１００番２ 電話番号　0972-64-7130 メールアドレス　info@usuki-kanko.com WEBサイト、SNSアカウント		
駐車場	■有（普通車100台/大型バス可）□無				
駐車場位置					

国宝臼杵石仏
プライベート特別祈願法要

臼杵市仏教会の僧侶による祈願法要及び説法を特別に行うプランです。
ガイド案内後、古園石仏群にてプライベート祈願法要を執り行います。

サンプルスケジュール

14：30～	15：20～	15：40～
ガイド案内による拝観（50分）	特別祈願法要（20分）	自由時間（20分）

■料金：1名5,000円
■含まれるサービス：石仏拝観料・ガイド料・法要料・祈願札
■人数：15名～45名
■受入期間：通年
■受入時間：14時～17時の間の90分間

【お問合せ】一般社団法人臼杵市観光協会　TEL0972-64-7130

タイトル	国宝臼杵石仏プライベート特別祈願法要				
セールスポイント	国宝臼杵石仏で個別祈願法要プラン	画像			
カテゴリー	観光、体験、食事、宿泊、イベントなど				
主なターゲット	インバウンドや国内グループや個人				
対象	■個人　■団体				
概要					
平安末期から鎌倉時代に彫られた国宝臼杵石仏（磨崖仏）での臼杵市仏教会僧侶によるプライベート祈願法要です。国宝臼杵石仏の61体の磨崖仏をガイドの案内で巡った後、石仏群の前にて僧侶の読経とともに祈願奉納いたします。		最少催行人員	15　名	最大催行人数	45　名
		外国語対応	□有（　　）　■無		
		料金（1人あたり）	大人　お一人当たり5,000円 小人　小人用設定なし、大人同様（小学生以上）		
		料金に含まれるもの	拝観料、法要お布施、ガイド料		
		販売（送客）手数料	■有　（10%）　□無		
		精算方法	■現金　■請求書		
所要時間	90分	予約	■要　□不要		
受入可能期間	R8年　4月　1日～　R9年　3月　31日 営業時間　14：00～17：00 定休日 なし	予約方法			
		キャンセルポリシー	ご利用日の前日より遡って7日目より3日目までご利用料金総額の20%相当 ご利用日の前日より遡って2日目より前日までご利用料金総額の50%相当 ご利用日の当日、並びに無連絡でのお取消の場合ご利用料金総額の100%相当		
実施場所	国宝臼杵石仏	備考	※15名以下の場合はご相談ください。		
集合場所	実施場所と異なる場合	参照URL			
交通アクセス	最寄り駅などから　臼杵駅	運営者	事業者名　臼杵市観光協会 住所　臼杵市大字臼杵１００番２ 電話番号　0972-64-7130 メールアドレス　info@usuki-kanko.com https://www.usuki-kanko.com/		
駐車場	■有（普通車　台/大型バス10台）□無				
駐車場位置	国宝臼杵石仏駐車場				

臼杵八町大路大火災復興プログラム

城下町インタビュー研修

多くの学生で賑わう商店街

城下町インタビュー研修の様子

八町大路火災（写真提供：臼杵消防署）

ガイドさんと一緒に城下町の寺社を巡りながらスタンプを集めます

概要	2024年11月24日、臼杵市中央通り商店街で火災が発生。現場は歴史的な町並みが残る「八町大路」と呼ばれ、住宅や店舗など15棟が燃えました。被災・全焼した個店は仮店舗にて営業を再開、商店街や臼杵市をあげて復興に向けた歩みを進めています。仮店舗で営業する店主や関係者を訪ね、復興の取組みについてインタビューを行う探究学習プログラムです。また、城下町の寺社をガイドと一緒に巡りながらスタンプラリーを行います。
料金	参加者一人あたり1,500円（税込）　※収益の一部は義援金として寄付いたします
プログラムのパッケージに含まれるサービス	①受入対応先の謝礼、②ほんまもん観光人のコーディネートと調整費、③城下町マップ、④該当するほんまもん観光人のプロフィールシート、⑤寺社巡りのガイド費用とスタンプ手帳⑥オリエンテーション会場や教員本部となる会場費および会場設営費用（臼杵市観光交流プラザ）
受入可能人数	～160名（4クラス）
受入可能期間	原則として通年（祭事や諸事情により実施できない場合もあります）
所要時間	基本／10：00スタート、12：00終了・出発（ご相談に応じます）
雨天対策	実施可能（訪問箇所への移動時のみ傘・カッパなどを利用）

サンプルスケジュール

10:00～10:20		10:30～11:00		11:00～11:30		～11：55		12:00
オリエンテーション（臼杵市観光交流プラザ）	移動 → チームA	八町大路復興インタビュー研修	移動 →	城下町寺社スタンプラリー		自由見学時間の後、集合	移動 →	出発
	移動 → チームB	城下町寺社スタンプラリー	移動 →	八町大路復興インタビュー研修				

ほんまもん観光人に会いに行く
臼杵まなび旅

ほんまもん観光人（臼杵市で活躍している大人の方々）
との交流を通して進学や進路、職業観を養う

城下町インタビュー研修

「京染めのふじわら」にて悉皆の話を聞く生徒たち

臼杵市とポルトガルの交流について解説

禅寺にて座禅体験とご住職の講和

概要	臼杵の城下町で活躍する老舗商店主さんや新たなビジネスを起業された方々、寺院のご住職、観光ガイドを生業にする方々などを訪ね、その人たちが大事にしている哲学や人生観にふれるキャリア教育です。 臼杵市が最もお薦めする探究学習プログラムです。
料金	参加者一人あたり2,000円（税込）
プログラムのパッケージに含まれるサービス	①受入対応崎の謝礼（最大２時間以内）、②ほんまもん観光人のコーディネートと調整費 ③城下町マップ、④該当するほんまもん観光人のプロフィールシート、⑤ワークシート ⑥オリエンテーション会場や教員本部となる会場費および会場設営費用（臼杵市観光交流プラザ） ※③・④・⑤はPDFデータ渡し　※旅行後、受入側の感想や評価などのデータ共有も可能です
受入可能人数	160名（学校様のご希望や滞在時間などを考慮の上、ご相談に応じます）
受入可能期間	原則として通年（祭事や諸事情により実施できない場合もあります）
所要時間	基本／13：30スタート、16：00終了・出発（応相談）
雨天対策	実施可能（訪問箇所への移動時のみ傘・カッパなどを利用）

可児 明子（かに あきこ）

Profile
利用客から臼杵に住い50年以上。商都通りの明るい笑顔で親しまれる、国の有形財。facebookやインスタグラムなどSNSを駆使して国の情報を発信している。

■ 知りたいこと
・いつでもお客様に笑いがある国　・足元（地元）を大事に、国は世界に
・臼杵にカニ醤油有り

■ 使いたいこと・できること
・来店頻度やネーミング　・時刻の新鮮の工夫

■ 見てほしい観光地や伝わってほしい情報
・二王座　・臼杵の自然　・ふぐ（夏でも水でも）

■ 私の「SDGs＋α OO」
・大量購入を勧めない

伝統の味に笑いをプラス
老舗蔵元の新たな挑戦

「醤酒五年醸熟」「カニ醤油」は九州でもっとも古い伝統醤油の蔵元だ。420年以上の歴史を感じさせる外観だが、国内に入るとその印象はガラリと変わる。伝統の伝統や製法とともに「高たし量産」「チャンス」といった名前の商品デスマリと並んでいるのだ。老舗のイメージとは異なるこの商品は、目が丸くなるような新鮮に感じて欲しく、眺めているだけでも楽しい。買ったからもっと楽しい。それが「カニ醤油」だ。
国の有形財は可児子さん。1代目音吉・第一郎さんの母だが、ゆも元気で国に立つ。「量は世界異うきかったけど、量子が1日行に乗ってきた国はたちを実感だけになっていて、幅いて商品を少ない国を見て、量子が「国が幅いのはユーモアがないからだ」っていったんです。そのカニ醤は変わった。第一郎さんを中心に、ジョートで国は行ものを商品を立ったに開発。ボジャトのよりな量品をたくさんに設置となった。「たくさん作ったけど、消えていった商品もきいんですよ。まあ、次量量だったから、こんなことでまるでもんれに変うず。その自動な解釈を、同様に量行ものを行ったことでも、思い量年で切っ切れを発見。かくも結かさ神やかだ。「吾唯足知」（つねに知足）という「カニ醤油」。だがその調量は、もうずし遠くを見ているようだ。

機用を重ねた外観。「国量」（かぎや）はカニ醤油の置場。

書ながらの伝統の味噌。

ネーミングセンスが光るオリジナル商品。

カニ醤油合資会社
〒875-0041 大分県臼杵市臼杵228番地
TEL 0972-63-1177
https://www.kaniya-2500.com

ほんまもん観光人のプロフィールシートには自己紹介の他、SDGsの取組なども

サンプルスケジュール

オリエンテーション風景

13:30～13:50	移動	14:00～14:30	移動	14:45～15:15	～15:55	16:00
オリエンテーション（臼杵市観光交流プラザ）	→	ほんまもん観光人との交流（セッション①）	→	ほんまもん観光人との交流（セッション②）	→ 自由見学時間の後、集合（臼杵市観光交流プラザ）	→ 出発

＜プログラムに参加した生徒の感想＞

「吾唯足知」という言葉には、足るを知っている人は貧しくても富んでいて、足るを知らない人は富んでいても貧しいという意味があることを知りました。

店としての信念や臼杵の魅力、そして今は道をしっかりと決めなくてもいいと知り、とても心が動かされました。

色々な話をして頂きましたが、「臼杵のいいところは臼杵の人自身」というのが心に残りました。私も商店街を歩いているとたくさんの方々が声をかけてくださったり、本当にその通りだなと感じました。

どういう気持ちで仕事をしているのかを知れて、いい経験になりました。

百年以上の歴史を誇る臼杵料亭御三家にて臼杵の食文化を体験

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、質素倹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倹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。

きらすまめし
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11,000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

臼杵料亭御三家って、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、これまでも多くのVIPをもてなしてきた臼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”
＃臼杵の山・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
・臼杵の歴史と文化

■見てほしい観光地や味わってほしい味覚
・臼杵城跡（春の桜）
・郷土料理

■私の“SDGs×＃〇〇”
＃人との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
・臼杵石仏
・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

大分県
臼杵市

— 臼杵まなび旅 —

土づくりからSDGsを学ぶ「ほんまもん農産物」研修

学びプラン

-SDGsをリアルに体験 -
ほんまもん観光人と臼杵市土づくりセンターで臼杵市が培ってきた有機農業の魅力と環境保全型農業を学ぶプログラム

臼杵市の“有機農業”を知るほんまもん観光人の方々からの学びと、
土づくりセンターで行われている“環境保全型農業”について知ることで、
“農業”を通して持続可能な社会について知見を深めることができます。

「ほんまもん観光人」とは・・・
臼杵の歴史・文化・産業・風土などの理解が深く

▶ならではポイント

【Point 1】
現地でしか知ることのできない臼杵の有機農業を
ほんまもん観光人から直接話が聞ける！

【Point 2】
全国でも珍しい臼杵市土づくりセンターで環境保全型農業の
役割と農業のはじめの一歩を学ぶことができる！

【Point 3】
ほんまもん農産物を使用した昼食と組み合わせることで、
よりほんまもん農産物を体感することができる！
※昼食は別手配となります。

大分県
臼杵市

— 臼杵まなび旅 —

土づくりからSDGsを学ぶ「ほんまもん農産物」研修

▶プログラムの流れ・タイムスケジュール・メニュー等

【当日のタイムスケジュール（サンプル）】

●10：00～10：50 ほんまもん観光人による講和

@野津中央公民館

有機農業を学ぶために移住してきた地域おこし協力隊より臼杵の有機農業の魅力を学び。ほんまもん有機野菜と一般の野菜の食べ比べ等を体験します。（季節により有機野菜が無いこともあります。）

移　動

●11：00～11：40 臼杵市土づくりセンターでの学び

@「臼杵市土づくりセンター」

自然に近い完熟堆肥（うすき夢堆肥）を製造している過程や、安心・安全で健全な農業振興について話をしていただきます。

※参考※
郷膳うさ味で食す＜ほんまもん農産物＞

ほんまもん農産物とは化学肥料と化学合成農薬の使用を避け栽培され、臼杵市が審査・認証したものをほんまもん農産物と称し販売している臼杵市の独自認証制度です。
ぜひお召し上がりいただき、ほんまもん農産物を体感ください。

【ほんまもん野菜（例）】

完全堆肥で土づくりを行い、化学肥料は化学堆肥を一切使用せず栽培をした農産物を「ほんまもん野菜」と呼ぶ。目印は臼杵市長認証の「ほ」字の金色シールが目印。

【うすき夢堆肥（参考）】

ほんまもん農産物の認定に必要な完全堆肥「うすき夢堆肥」の製造・出荷している。従来の畜産糞尿ではなく草木類を主原料とした堆肥です。

▶その他補足情報

＜設定期間＞
●水・木・金曜日（祝祭日を除く）

＜対応可能人員＞
●150名
※ご希望等をお伺いしご相談に応じます

＜所要時間＞
●10:00～16:00　約110分間
※ご希望によりご相談に応じます

＜予約開始日・手仕舞日＞
●予約開始日：ご利用日の１年前より
●予約手仕舞：ご利用日の１５日前まで

▶交通アクセス

■野津中央公民館
・大分市からお越しの場合
約50分前後
・別府からお越しの場合東
約50分前後

約10～15分

■臼杵市土づくりセンター

※掲載写真はイメージです。　※料理内容・器は季節によって異なる場合がございます。

Copyright (C)2024JTB Corp. All rights reserved.