

参加費  
無料

ごはん  
おおいた食の日  
Oita Gohan no Hi  
2022

ユネスコ食文化創造都市

# 学ぼう！うすきごはんの食

11.13 日

10:00～ オープニングセレモニー  
(9:30～開場) 会場：サーラ・デ・うすき

醸造と発酵のまちの「伝え人」が集結！  
臼杵の食の「なぜ!？」に迫る！

## 謎解きの6コース

11:00～15:30 (詳細は裏面)

- ①なぜ臼杵に醤油が!? 『醤油コース』
- ②なぜ臼杵に味噌が!? 『味噌コース』
- ③なぜ臼杵にお酒が!? 『利き酒コース』
- ④なぜ臼杵にせんべいが!? 『臼杵煎餅コース』
- ⑤なぜ臼杵に有機農業が!? 『有機野菜と土の秘密コース』
- ⑥なぜ臼杵に漬物が!? 『有機野菜と漬物コース』

13:00～15:00

臼杵の郷土料理をマスター！料理教室

～広めよう「きらすめし」と楽しもう「茶台寿司」～

11.19 土

かぼすの謎を探ろう！  
収穫体験



■「なぜ大分・臼杵はかぼすの産地なの？」

■2つの体験！

「黄かぼすを収穫してみよう！」

「採れたての黄かぼすを味わってみよう！」

参加お申込み

イベント特設HPページの  
申込フォームより受付中！

QRコードはこちら→

応募締切 11月4日(金)



11月19日は  
ごはん  
おおいた食の日

大分県では、11月19日をおおいた食(ごはん)の日、  
おおいた食(ごはん)の日を含む一週間をおおいた食育ウィークと定め、  
食育の普及啓発のための行事等を実施しています。



11.13  
sun.

醸造と発酵のまちの“伝え人”が集結！  
臼杵の食の「なぜ!？」に迫る！**謎解き**の6コース

**1 醤油コース**



会場：大分醤油協業組合(工場)  
時間：①11:00～②14:00～  
参加費：無料  
募集人数：各15名(小学生～)

なぜ臼杵には醤油屋さんが  
たくさんあるの？  
醤油ドレッシングの  
作り方も伝授！



伝え人 池辺 剛さん  
大分醤油協業組合  
(フンドーキン醤油グループ)

**2 味噌コース**



会場：サーラ・デ・うなぎ  
時間：①11:00～②14:00～  
参加費：無料(味噌づくり)  
募集人数：各12名(小学生～)

醸造・発酵のまちになった  
理由とは？  
味噌づくりにも  
チャレンジ！



伝え人 可見 愛一郎さん  
12代目 カニ醤油合資会社 代表

**3 利き酒コース**



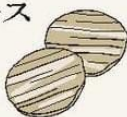
会場：久家の大蔵  
時間：①11:00～②14:00～  
参加費：無料  
募集人数：各10名(20歳以上限定)

醸造のまち、臼杵の  
地酒の魅力に迫る！  
利き酒体験も♪



伝え人 久家里 三さん  
16代目 久家本店 代表

**4 臼杵煎餅コース**



会場：後藤製菓本店  
時間：①11:00～②14:00～  
参加費：無料(煎餅づくり)  
募集人数：各15名(小学生～)

江戸時代の保存食が  
宇宙食に!?  
臼杵は生姜の  
名産地だった!?



伝え人 後藤 亮馬さん  
5代目 後藤製菓 代表

**5 有機野菜と  
土の秘密コース**



会場：臼杵市土づくりセンター  
時間：①11:00～②14:00～  
参加費：無料(種植え体験)  
募集人数：各15名(小学生～)

臼杵の有機野菜を支える  
「土づくり工場」に  
潜入！



伝え人 高橋 宣博さん  
臼杵市土づくりセンター

**6 有機野菜と  
漬物コース**



会場：臼杵市海辺連絡事務所  
時間：①11:00～②14:00～  
参加費：無料(漬物づくり)  
募集人数：各15名(小学生～)

漬物は酒蔵の女将たちの  
真心だった!?  
臼杵産有機野菜と  
漬物のおいしさをお伝えします！



伝え人 田口 鈴江さん  
色すみれ 代表



伝え人 山崎 誠さん  
yomoyama 代表

**臼杵の郷土料理をマスター！料理教室**

～広めよう「きらすまめし」&楽しもう「茶台寿司」～

“食材を無駄にしない”臼杵の人々の知恵によって育まれた郷土料理  
「きらすまめし」と「茶台寿司」をマスターしよう！

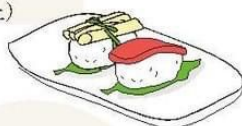


伝え人 山本 千代さん  
日本料理 喜楽庵



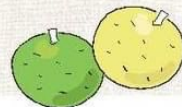
伝え人 宇佐美 友香さん  
USAMI finefood and cuisine 代表

会場：日本料理 喜楽庵  
時間：13:00～  
参加費：無料  
対象：25名(高校生以上)



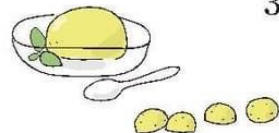
11.19  
sat.

**かぼすの謎を探ろう！収穫体験**



- ミニ講座「かぼすの歴史～なぜ大分・臼杵が産地に?～」
- 収穫体験「黄かぼすを収穫してみよう！」
- 味わってみよう! 「黄かぼすグミ」「黄かぼすアイス」づくり

集合場所：後藤製菓 本店 駐車場  
時間：13:00～15:00  
参加費：無料  
対象：20組(小学生の親子)



伝え人 木村 真琴さん  
フードディレクター/食文化史研究家  
農林水産省 和食文化継承リーダー



伝え人 國枝 剛さん  
大分有機かぼす農園(株) 代表

主催：大分県 / 問い合わせ先：OAB イベント 097-538-6150