



水田 (山浦地区)



定野尾池



世界農業遺産の里

き つ き

杵築市



塩屋の坂



しいたけほだ場



山香町南畑地区の棚田

お問い合わせ



大分県杵築市
 農林課ブランド・世界農業遺産推進室
 〒873-0001 大分県杵築市大字杵築 377-1
 TEL/0978-62-3131

世界農業遺産の里 杵築市

梅雨の晴間の陽光が
ため池の水面に輝く。
蓄えられた水は、
田に導かれ、稲を育む。
いにしえからの循環が
今年も始まる。

平成25年5月、大分県国東半島宇佐地域
(杵築市・豊後高田市・国東市・姫島村・日
出町・宇佐市)が「世界農業遺産」に認定
されました。

国東半島は降雨量が少なく、地形的に河
川が短いために、水田農業を営むのに必要
不可欠な水の確保が難しい地域でした。先
人たちは、多くのため池を作り、周辺のク
ヌギ林とつないで、限られた水を有効に活
用する農林水産循環システムを作り上げ、
現在まで継承しています。

これからも「世界農業遺産の里 杵築市」
の農林水産業と美しい景観、お祭りなどの
農村文化を保全継承し、地域の活性化を進
めていきます。

Contents

- 1 世界農業遺産の里 杵築市
- 3 世界農業遺産認定のポイント
- 4 美しい田園風景
- 5 七島蘭の復活
- 6 味力満採「しいたけ」栽培
- 7 多様な生態系 受け継がれる農耕文化
- 8 坂道がつなく歴史ロマンの街
- 9-10 豊かな農林水産物
- 11-12 杵築グルメ
- 13 杵築のお土産
- 14 アクセスマップ



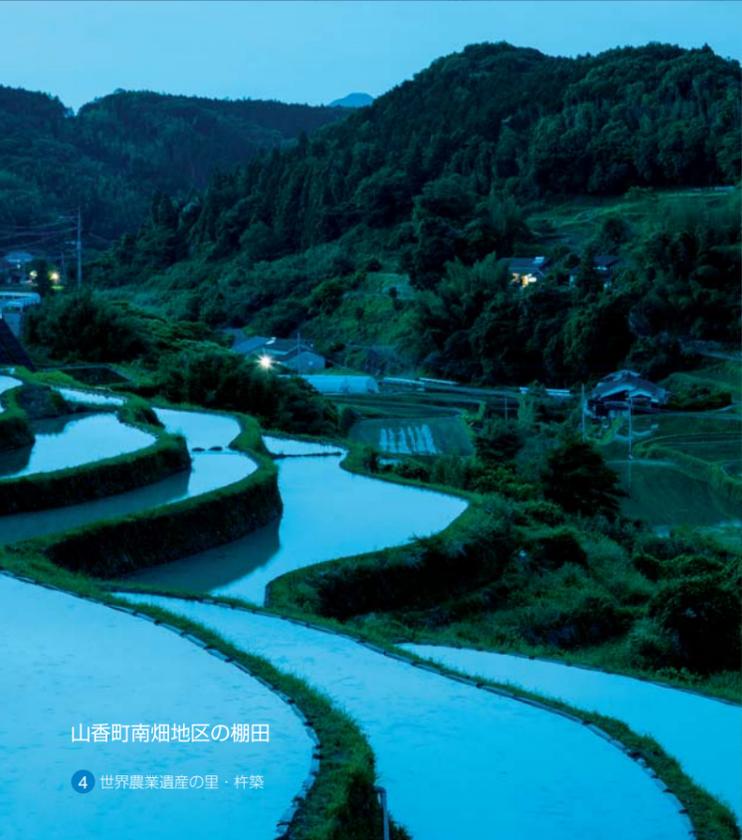
美しい田園風景

クヌギ林からため池、水田、河川、海へと続く水の循環は、古来から人々の食を生産し、生活を支えるものとして、大切に守られてきました。

梅雨時期になると、水はため池から田に導かれ、稲の苗が植えられます。稲はこれから秋の刈り入れまで大切に育てられます。

山々と水の輝き、稲苗の緑が織りなす田園風景は、朝日や夕日など陽の光を映して美しく、心穏やかに癒されます。

山浦地区水田の夕焼け
撮影：写回くにさき 河野博明



山香町南畑地区の棚田



山浦地区の水田より

世界農業遺産認定のポイント 「クヌギ林とため池がつなぐ農林水産循環」



七島藺の復活



10数年ぶりの七島藺の植え付け

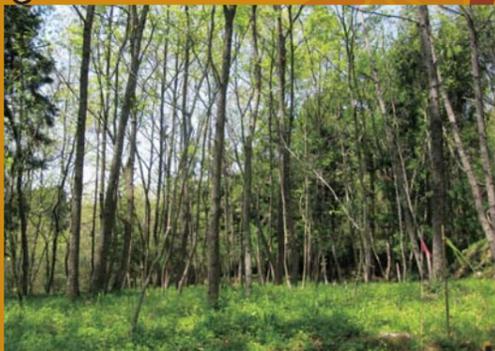
七島藺は、主に畳表の原料に使われる多年草です。江戸時代初期に杵築藩が栽培を奨励し、国東半島に広がりました。杵築では、約350年にわたって生産され、杵築藩の財政と農家の生活を支えてきました。杵築藩は3万2千石の小藩でしたが、七島藺の利益を加えると10万石くらいの財力があったと言われています。しかし、時代の変化とともに需要が減り、平成15年には完全に生産が途絶えていました。

世界農業遺産の認定を契機に、杵築市では七島藺の復興を目指しています。市内2カ所で10数年ぶりに七島藺を植え付けました。ここを再出発点として生産の拡大を目指します。

味力満探「しいたけ」栽培



しいたけ栽培



●クヌギ林
しいたけ生産へ原木を供給



●伏せ込み (1~3月)
しいたけ菌の入った駒を打った原木を、しいたけの菌糸が伸びやすい場所へ伏せ込む。



●ほだ場へ移動
伏せ込んで2年目にしいたけの発生に適した場所(ほだ場)に原木を移す。



●発生・収穫
しいたけは主に春と秋に発生する。適当な大きさになったら収穫する。



すこし木漏れ日がある「しいたけ」のほだ場で、佐藤徳さん・カヨ子さんご夫妻の明るい声が響く。佐藤さんは山香町役場を退職後、しいたけ栽培を本格的に始められた。今では年間5万駒を打ち込む杵築市でも有数のしいたけ生産者である。今年も乾しいたけの価格が回復し、表情も明るい。大分県椎茸農協の入札で、トップの単価がつけられたそうで、「自分でもびっくりしている。やっと一人前になった。」と笑顔をみせた。



草履の家族



大切な七島藺の苗



工芸塾の皆さん



草履づくり



縄をなっています



ここをこうして～

七島藺工芸塾

七島藺工芸塾を毎週実施し、円座(七島藺で編まれた座布団)や草履の製作技術を学んでいます。七島藺工芸品を杵築市の新たな特産品として育てていきたいと思っています。



ハッチョウトンボのオス



ハッチョウトンボのメス

日本でもっとも小さいハッチョウトンボ

ハッチョウトンボは日本でもっとも小さいトンボで体調は16ミリ〜20ミリしかありません。かつては日本各地で見られましたが、今では絶滅が危惧されており、大分県の「レッドデータブック」で絶滅危惧種に指定されています。大分県内では杵築市山香町日指の

大分農業文化公園でのみ生息が確認されており、住民や公園職員が保護活動に取り組んでいます。

オスは鮮やかな赤色が特徴です。公園内のトンボ池で、フワフワと飛ぶ姿はかわいらしく、飛び始めると夏の訪れを感じさせてくれます。

受け継がれる農耕文化

国東半島宇佐地域では、宇佐八幡宮と国東半島の寺院郡による神仏習合の「六郷満山文化」が華開いたことが知られています。杵築市においても、農耕にまつわる特徴ある祭礼が今も継承されています。



若宮八幡社の御田植祭

若宮八幡社の御田植祭は、毎年4月6日に五穀豊穡を祈願して行われます。2頭の牛による苗代かきや作男による畦塗りなどがユーモラスに演じられ、かわいい小学生の早乙女による田植え、弁当を持ってきた種かるいの妻の出産など、ここの御田植は古いかたちを留めており、貴重なものです。



山香神楽

杵築市山香町に伝わる神楽で、300年以上の歴史があります。山香町などの神社の祭典で神楽を奉納するほか、イベント等で年間20回以上の公演を行っています。特徴は言い建て(台詞)があり、神座より鈴や太刀などを採取して舞うことです。

坂道がつなぐ歴史ロマンの街

杵築の城下町は、南北の2つの台地にある武家屋敷が、谷間の商人の町を挟む形になっています。そのため、両者をつなぐ坂道が人や物の行き来に大きな役割を果たし、「坂道の城下町」と呼ばれています。杵築を代表する坂は、「酢屋の坂」と「塩屋の坂」です。石畳で整えられた坂道は、武家屋敷や商家と調和し、風情のある街並みが歴史のロマンを感じさせてくれます。



雨の酢屋の坂



塩屋の坂(奥)



きものが似合う街並み

杵築市は、和服で歩きたいまちを目標し、「きつき和服応援宣言」を実施。その実績が認められ2010年11月に全国初の「きものが似合う歴史的街並み」に認定されました。着物散策の拠点となる「和楽庵」では、着物のレンタルをしており、和服で城下町を散策している姿をよく見かけるようになりました。

きものが似合う城下町



KITSUKI CITY 豊かな農林水産物



きつき茶

温暖な気候と山間部の気候の高低差など、美しい茶葉が生まれる条件が杵築には揃っています。独特の甘みとコク、そして何といても深く豊かな香り。その香りが高いことも「きつき茶」の人気となっています。そして品質のよい茶葉を加工する技術の高さも「きつき茶」の豊かな風味と味わいを支える秘密です。



ちりめん

別府湾で水揚げされるカタクチイワシの稚魚である「ちりめん」は、よく太っていて、大きさも揃っているなど高品質で、昔から高値で取引されてきました。食べ方もいろいろで、生、釜揚げ、天日干しなど、風味も味も豊かで、どれを食べてもクセになる美味しさです。

豊後牛



霜降り細かさ、脂の上品な甘さ、肉質の柔らかさ、まろやかでとろけるような味わいが人気の豊後牛。全国各地のブランド牛に負けない大分ならではの、そして山香、杵築ならではの黒毛和種豊後牛が人気です。地元のレストランや食事処では、地元特産の豊後牛を使ったメニューも数多く見られます。安心して安全、そして信頼のおける山香牛・杵築牛が地元の誇りとなっています。

しし肉



豊かな自然が残っている山香町は、猪の好む山の食料も豊富で、野や山を自由に駆け回った野生の猪の身は脂がのって味も格別です。経験豊富な漁師が獲った猪を専門家が衛生的で安全な施設で解体、猪の特徴、肉の特性などを知り尽くしたプロが販売するシシ肉は、プロの料理人の間でも人気です。



ハウスみかんの収穫
(木村知雄さんと美代さん)

ハウスみかん



柑橘研究会長の木村房雄さんは、「クリーンな電気を使った暖房機（ヒートポンプ）を導入し、重油の使用料を減らして、コストの低減に努めたい。」と力を込める。

杵築市は全国でも有数のハウスみかん産地です。温暖な海辺の町・・・おいしいミカン産地の条件を備えた杵築市で、生産者は高い技術力によって、この地を一大ハウスみかん産地に仕上げました。徹底した管理のもとで育てる杵築のハウスみかんは、酸味が少なく、ほどよい甘さ、果汁たっぷりのみずみずしさが特徴。長年かかって築き上げたハウスみかんの信頼は大きく、ブランドとして長い人気を誇っています。



希好 杵築

杵築で出逢った美味しさや品物をご自宅に杵築市の美味しさを、全国にお届けしたい。

そんな想いから生まれた杵築市の食材をメインとしたショッピングサイト「希好杵築（きつとすきつき）」。
また杵築に来て欲しいから、いつか杵築を訪れて欲しいから、厳選した商品だけを全国へ発信しています。

取り扱い商品は
ホームページを
ご覧ください。

通信販売についてのお問い合わせ

一般社団法人杵築市観光協会
TEL/0978-63-0100

(受付時間 8:30~17:00 店休日/土・日・祝日)

一般社団法人杵築市観光協会
ホームページ www.kit-suki.com

杵築観光



きつきの食材にこだわった絶品にて身も心も「ひんやり」涼しく。
市内 23 店舗で堪能できます。城下町散策と一緒に
食の「涼」もお楽しみください。

お問い合わせ先
一般社団法人杵築市観光協会
☎0978-63-0100

杵築グルメ

杵築の美味しさご紹介!



カボスソフト 330円

大分農業文化公園で収穫した、カボスを使用しています。カボスの酸味がほんのりあり、さっぱりとした味わいです。

大分農業文化公園

杵築市山香町日指 1-1 TEL / 0977-28-7111
営業時間：10：00～18：00
定休日：毎週火曜日
(7/19～8/31は定休日無し)
席数：50席
駐車場：1,600台



天使のバラツインアイス 750円

食用バラ「イヴピアッチェ」を使ったアイス。バラのコンフィチュールとバラ塩二つの味をお楽しみください。

ほんだバラ香園

杵築市山香町吉野渡 1604-13 TEL / 090-8413-1921
営業時間：8：00～17：00
定休日：第2第4日曜日・毎週木曜日 駐車場：20台



揚げナスぶっかけそば 864円

地元ナスを丸ごと一本素揚げし、仕上がりは雪笹(ゆきささ)をイメージしました。食材も見た目も杵築ならではの一杯です。

食事処 松樹

杵築市南杵築 185-1 TEL / 0978-63-6161
営業時間：10：00～16：00
定休日：毎週月曜日 席数：40席 駐車場：15台



ひんやりコース 2,160円

地元食材にこだわり、今年もひんやりグルメに参加。もちろんお楽しみデザート・コーヒー付き。ゆっくりとした空間で、至福のひと時を。

レストラン・ジェファン

杵築市杵築 416 TEL / 0978-62-3901
営業時間：ランチ 11：30～14：00 / ディナー 17：30～21：00
定休日：毎週水曜日 席数：22席 駐車場：無し(市営利用)



杵築みかんのスノーアイス 500円

口の中でとろけるような今までにない食感。自家製杵築みかんソースを添えてふわふわしたアイスを楽しみながら召し上がってください。

香鈴亭

杵築市杵築仲町 285-2 TEL / 0978-68-8384
営業時間：11：30～14：30 / 17：30～22：30
定休日：不定休 席数：36席 駐車場：10台

杵築産柚子ジャムのセアイス・柚子レモンハニージュース 各 378円

暑い夏、かき氷、スイカもいけれど…食事の後、お風呂上りにいかがですか? 4月オープンした「カフェ yamaga」でお待ちしています。

風の郷

杵築市山香町倉成 3003 TEL / 0977-75-1126
営業時間：8：00～21：00
定休日：毎週火曜日 席数：32席 駐車場：100台



冷え冷えはもんあらい 540円

杵築でとれた鱧(ハモ)の洗い。氷の上のせてキンキンに冷えたハモをレモン醤油でどうぞ! 人気の牡蠣焼きや海鮮料理とご一緒にどうぞ!

魚市魚座

杵築市守江 4775-9 TEL / 0978-63-9100
営業時間：11：00～20：00
定休日：毎週木曜日 席数：100席 駐車場：40台



冷しすぎ中華 850円

杵築の自家農園の旬な野菜を使った冷やし中華です。麺の下に氷をおいているのでひんやりして美味しいです。

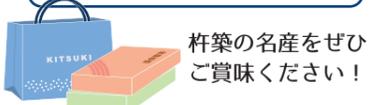
茶房 一番館

杵築市杵築 293 TEL / 0978-63-3228
営業時間：10：00～22：00
定休日：第二火曜日 席数：35席 駐車場：無し(市営利用)



KITSUKI ACCESS MAP

お問い合わせ先
一般社団法人杵築市観光協会
☎0978-63-0100

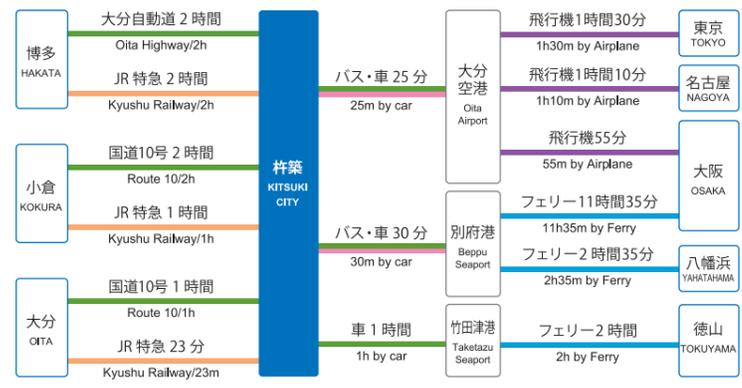


杵築の名産をぜひ
ご賞味ください！

杵築のお土産

杵築市へのアクセス【交通機関と所要時間】

- | | |
|--|---|
| <p>1 博多から
大分自動車道で2時間
JR特急で2時間</p> | <p>2 小倉から
国道10号線で2時間
JR特急で1時間</p> |
| <p>3 大分市から
国道10号線で1時間
JR特急で23分</p> | <p>4 東京から
飛行機で1時間30分(大分空港着)
バス・車で25分</p> |
| <p>5 名古屋から
飛行機で1時間10分(大分空港着)
バス・車で25分</p> | <p>6 大阪から
飛行機で1時間10分(大分空港着)
バス・車で25分
フェリーで11時間35分(別府港着)
バス・車で30分</p> |
| <p>7 八幡浜から
フェリーで2時間35分(別府港着)
バス・車で30分</p> | <p>8 徳山から
フェリーで2時間(竹田津港着)
車で1時間</p> |



杵築市の主な宿泊施設

- | | |
|-------------|----------------|
| 住吉浜リゾートパーク | ☎ 0978-63-9116 |
| ホテルいな里 | ☎ 0978-63-0707 |
| 割烹旅館 日向屋 | ☎ 0978-63-9214 |
| 大扇旅館 | ☎ 0978-62-4584 |
| 松屋旅館 | ☎ 0978-62-3020 |
| 民宿 あざみ | ☎ 0978-62-4590 |
| 民宿 里 | ☎ 0978-62-6051 |
| 民宿 豊洋荘 | ☎ 0978-63-9244 |
| 横岳荘 | ☎ 0978-52-3146 |
| 横岳自然公園ログハウス | ☎ 0978-52-3146 |
| 山香温泉 風の郷 | ☎ 0977-75-1126 |



瀬戸内特有の温暖な気候を行かして生産される「きつき茶」は、甘味とコクが自慢。豊かな香りと味わい深い一杯をお楽しみいただけます。

きつき茶



県内外の紅茶専門店から絶賛されるコクが自慢の紅茶。外国の有名銘柄とも肩を並べるほどの品質と言われています。

きつき紅茶



杵築は古くから美酒の産地として知られています。伝統の技法を受け継ぎ、丹念に仕込まれるふくよかな味わいの清酒は、この地で永く愛され続けています。

中野酒造地酒



桧材を桜皮で編み止める全国有数の曲輪の伝統技法が受け継がれています。セイロ、裏ごし、フルイなど、こだわりの一品です。

萬力屋 桧曲輪



杵築のなかでも、もっとも美しいと言われる「酢屋の坂」の上りに店を構えるのが、「綾部味噌」。素材にこだわり、県産大豆、国産の米、九州産の大麦を使用し、天然水で仕込んで昔ながらの味を守り続けています。

あやべみそ



志保屋の坂の下で70年近く菓子屋を営んでいる松山堂。レーズンを混ぜた上品な白餡を優しい皮でくるんだ「三万二千石」は杵築を代表する銘菓です。

松山堂 まんじゅう