



鬼が積んだ九十九段の石段
その先に現れる巨像

柔和な表情が印象的な「不動明王」。右奥には、平安時代に彫られた大分県最古の磨崖仏とされる「大日如来」もそびえる。



鬼が一夜で積んだという石段。歩きやすい靴や服装でお出かけを。

熊野磨崖仏 くまのまがいぶつ
◎ 大分県豊後高田市田染平野2546-3
☎ 0978-26-2070 (熊野磨崖仏案内所)
拝観料: 300円 (小・中学生 150円)

豊かな緑の中に佇む
国宝や巨大磨崖仏

田染荘を代表する寺院「富貴寺」の大堂は、現存する九州最古の木造建築物として国宝に指定されている。静けさに包まれた緑の中に佇む、時を重ねた大堂は凛と美しく、本尊の穏やかな尊顔が訪れる者を惹きつける。

また、鬼の伝説が残る「熊野磨崖仏」は国の重要文化財。鬼が一夜で積んだと伝わる険しい石段を上れば、岩壁に浮かび上がるように彫られた磨崖仏が現れる。引き締まった表情の「大日如来」は約

7メートル、微笑んでいるかのような「不動明王」は約8メートルと、その大きさは国内最大級。磨崖仏と濃緑のダイナミックなコントラストに思わず息をのむ。



『富貴寺』に隣接する宿坊「落臺」。地元食材を使った料理でもてなしてくれる。また、炭酸水素塩泉の温泉も自慢だ。

旅庵 落臺 ふきのとう
◎ 大分県豊後高田市田染路 2365
☎ 0978-26-2668

豊後高田市の名物「豊後高田そば」の認定店でもあり、風味豊かな蕎麦の実を使った三たての蕎麦は、宿泊時の楽しみの一つ。蕎麦を打つのは、『富貴寺』副住職の河野順祐さん。



朝夕詣で心身を清め
温泉に蕎麦、土地の魅力に触れる
宿坊で過ごすひと時



「落臺」の宿泊者限定で座禅体験や写経体験などが可能。座禅は大堂で、写経は宿の2階で行う。



田染荘

たしぶのしょう

Tashibunosha

四季折々の表情を見せる
国宝指定の阿弥陀堂

晩春から初夏の新緑、秋の紅葉、冬の雪景色と四季との調和も美しい『富貴寺』。阿弥陀三尊像の後壁に描かれているのは極楽浄土の世界。約900年前に描かれたそう、大堂の各所に多様な壁画の面影が残る。

蓮華山 富貴寺 ふきじ
◎ 大分県豊後高田市田染路2395 ☎ 0978-26-3189
拝観料: 500円 (小・中学生 150円)



日本遺産の構成文化財である
盆地に広がる美しい田園
日本の原風景の中へ

中世の土地利用を今に伝える、曲線を描く水田が特徴的な田染盆地。「夕日岩屋」や「田染展望台」などの高台から一帯を望むことができる。

田染荘・両子谷

心の琴線に触れる
残したい文化的景観

国東半島のほぼ中央に位置する、六郷満山の総持院「両子寺」。紅葉の名所としても名高く、六郷満山霊場巡りでは欠かせない寺となっている。

そんな「両子寺」を車で南西へ下ること約20分、国の重要文化的景観に選定されている「田染荘小崎の農村景観」も一度は見たいおきたい景勝地だ。夕焼けが水田を赤く染め、新芽が大地を緑に染める夏、金色に稲穂が輝く実りの秋と、ここには移ろう季節が感じられる日本の原風景がある。千年ほど前に「宇佐神宮」の荘園となったことに始まる田染荘の歴史。中世から続くこの美しい景観や文化は、今もなお住民により脈々と受け継がれている。

精悍な顔の仁王像が迎える
紅葉燃ゆる山寺「両子寺」



本尊は奥の院に鎮座する「十一面千手観音菩薩」。子宝を願う「申し子祈願」が有名で、遠方から訪れる参拝者も多いそう。参道に立つ仁王像は、国東半島随一の大きさと優美さを誇る。

足曳山 両子寺 ふたごじ
◎ 大分県国東市安岐町両子1548
☎ 0978-65-0253 拝観料:300円



くにしき

鬼の幸

其の式

かつて田染地区にあった酒蔵「渡邊酒造場」の銘酒「窓の月」が、日本遺産事業である「田染荘の景色を未来に伝えるプロジェクト」の一環として2023年に復刻を果たした。その名の由来は、「夕日岩屋」などから望む、夕焼けに染まる田染荘の景観。特に、田んぼに水を張る6月頃には、水田に夕日のオレンジ色が映え



る庄巻の景色を望むことができる。復刻版である特別純米酒「田染の夕窓の月」は、この地で採れるヒノヒカリの一等米を精米歩合60%で仕上げしており、芳醇な味わいとスッキリとした後口で、どんな料理とも相性が良い。旅の思い出を語りながら、ゆっくりと杯を傾げる時間もこだ。



この土地の情景や文化
豊かな食材の魅力の後世に伝えたい
そんな思いを一本の日本酒に込める

特別純米酒 田染の夕窓の月 (720ml)



「田染の夕窓の月」は「田染荘」のほか、豊後高田市の限られた場所でしか購入することができないが、訪店が難しい場合は「田染荘」のオンラインショップでも購入可。

ご購入はこちら



田染荘
◎ 大分県豊後高田市田染真中142-1
☎ 0978-26-2008
オンラインショップ
<https://tashibu.ocnk.net/>



1. 市販される大吟醸の先駆けとなった「西の関 大吟醸滴酒」(720ml)。2. 西の関純米吟醸の定番「西の関 純米吟醸酒 美吟」(720ml)。3. 個性的で深みのある味わいの「大分麦焼酎 喜納屋」(720ml)。4. 麦焼酎の初心者にもおすすめしたい、マイルドな味わいの「国東半島本格焼酎 とっばい」(900ml ※左が20度、右が25度)。国東半島らしい仁王像のラベルで、手みやげにも好評。

鬼の幸

其の参

くにくにさき
くにくにさき

甘みのある上品な味と、コリッとした食感のマテ貝。北米や地中海など海外では知られていますが、日本では瀬戸内海などの静かな干潟にしか生息しない貴重なものだ。

真玉海岸は昔からマテ貝の産地で、旨みや味わいを生かして作られたのが「国東半島マテ貝醤油」。製造は国東市武蔵町で約130年の歴史を持つ安永醸造。できるだ

け添加物を用いない醤油をベースに、マテ貝を蒸した出汁を合わせ、マテ貝のエキスを効かせておろし、かけ醤油としてはもちろん、煮物や炒め物などでも相性を見せられる。またマテ貝を掘ることとで干潟に空気が含まれ、貝やカニがすみやすくなることから、環境への一助にも。故郷の恵みを味わい美しい海を未来へつなぐ、鬼からの贈り物だ。



マテ貝の香りを詰めた体にやさしい醤油 故郷の海を次代へつなぐ

真玉海岸の縞模様の干潟と夕陽があらわされたパッケージも郷土色豊か。国東産のウニを使った「国東半島うに醤油」も同じシリーズで販売。

国東半島マテ貝醤油 (1本 100ml)
オンラインショップ
<https://onie.base.shop/>

ご購入はこちら



海面がオレンジ色に染まっていくと、より干潟との縞模様のコントラストが強くなって幻想的だ。

喉越し良い蕎麦と天然魚介に舌鼓を打ち、海を眺める



SOBA CAFE ゆうひ

◎大分県豊後高田市白野5125 ☎0978-25-7888
◎11:00~日没 火・水曜



左/豊後高田の蕎麦粉を使った「ガレットロール」。魚のフリッターが入っているのも海辺の店らしさ。



上/「マテ貝そば(温)」。真玉海岸で獲れたマテ貝の上品な味わいと旨みを。左/豊後高田市の特産であるビーナッツを用いた「ビーナッツだれそば」。

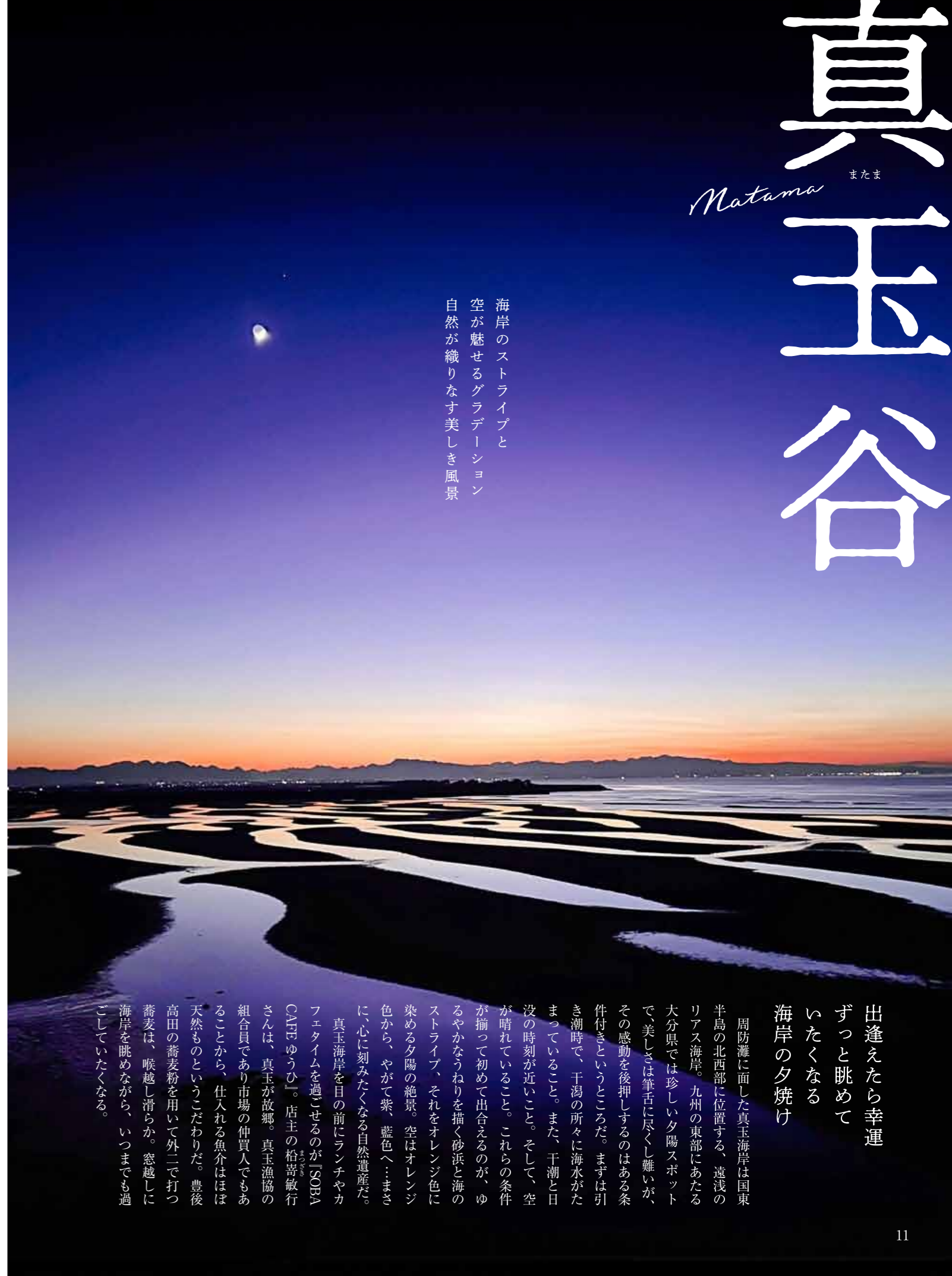


真玉谷

またま

Matama

海岸のストライプと
空が魅せるグラデーション
自然が織りなす美しき風景



出逢えたら幸運
ずっと眺めて
いたくなる
海岸の夕焼け

周防灘に面した真玉海岸は国東半島の北西部に位置する、遠浅のリアス海岸。九州の東部にあたる大分県では珍しい夕陽スポットで、美しさは筆舌に尽くし難いが、その感動を後押しするのはある条件付きというところだ。まずは引き潮時で、干潟の所々に海水がたまっていくこと。また、干潮と日没の時刻が近いこと。そして、空が晴れていること。これらの条件が揃って初めて出合えるのが、ゆるやかなうねりを描く砂浜と海のストライプ、それをオレンジ色に染める夕陽の絶景。空はオレンジ色から、やがて紫、藍色へ…まさに、心に刻みたくなる自然遺産だ。

真玉海岸を目の前にランチやカフェタイムを過ごせるのが「SOBA CAFE ゆうひ」。店主の裕吉敏行さんは、真玉が故郷。真玉漁協の組合員であり市場の仲買人でもあることから、仕入れる魚介はほぼ天然ものというこだわりだ。豊後高田の蕎麦粉を用いて外二で打つ蕎麦は、喉越し滑らか。窓越しに海岸を眺めながら、いつまでも過ごしていたくなる。



<https://www.onie.jp/>

- X: @onie_nihonisan
- F: /kunisaki.nihonisan
- I: @kunisaki.nihonisan
- Y: @日本遺産くはさき

KUNISAKI
PEAKS



<https://onie.base.shop/>



<https://www.onie.jp/vtuber/>

- Y: @matama-tamane
- N: https://sp.nicovideo.jp/user/132054685
- X: @matama_tamane



上/水車を回すことで水温を一定に保ち、潮の満ち引きを利用して海水を入れ替えている。下/引き上げた「ガザミ」の大きさを測り、成長の具合を確認。

「ガザミ」は現在養殖中のため、商品の販売時期は未定。ふるさと納税の詳細や養殖の進捗、提供している店舗については、下記を確認を。

鬼の幸

其の肆



右/周防灘に面した養殖場。網に餌を入れて沈めておくと「ガザミ」が入る仕組み。中央・左/共食いの習性もあることから、稚ガニから成体で育てるまでは非常に難しいとされており、大きく成長させるまでに2年ほどかかる。出荷の基準は1杯250~400gほどで、現在はふるさと納税の返礼品にも選ばれている。

「ガザミ」料理提供店

農・海産物直売所 サンウエスタン

◎ 大分県豊後高田市香々地 3522-4
☎ 0978-54-2623
◎ 8:30~16:00 (食堂は 11:00~14:00)
Ⓜ 火曜、ほか不定あり

※時季や仕入れ状況によって提供できない場合あり。要問い合わせ。

ガザミ養殖プロジェクト



ふるさと納税



海浜旅庵 しおじ

◎ 大分県豊後高田市見目 5708
☎ 0978-54-3382 (完全予約制)
◎ 10:00~21:00 Ⓜ 不定

味処 豊後

◎ 大分県豊後高田市香々地 3990-1
☎ 0978-54-2515
◎ 12:00~13:30 / 17:30~22:00
Ⓜ 水曜

旅館 梅乃屋

◎ 大分県豊後高田市香々地 4017
☎ 0978-54-2002 (完全予約制)
◎ 11:00~22:00 Ⓜ 不定

かつての火山活動によって生まれた国東半島は、山と海の距離が近い自然あふれる地。山からミネラルたっぷりの水が流れ出した海はプランクトンも豊富に育ち、様々な魚が集まる好漁場とされてきた。なかでも中山仙境を有する香々地谷の特産品が「ガザミ」。カニ本来の甘みのある味わいと濃厚な旨みをもつワタリガニのことで、真っ赤な「ガザミ」を使った料理は、まさに「鬼の幸」。香々地谷で親しまれてきた逸品だ。

しかし近年、環境の変化によって漁獲量が減少。その状況を打破すべく県や豊後高田市、漁協が手を取り合っており、取り組みが「ガザミ」の養殖である。カニの養殖は技術的に難しく、またコストもかかることから、全国的にも成功例がないのが現状。周防灘に面した市内の養殖場に稚ガニを入れ、少しでも早いサイクルで身質の良い商品を作るため、試行錯誤を繰り返している。2023年からはふるさと納税の返礼品として出荷するなどの成果はありながらも、目指すは生産・出荷量の安定。天然の「ガザミ」に少しでも近い品質に育てることを目標に、挑戦を続けていく。

思いを寄せるガザミのため
困難な完全養殖に挑戦

奇岩秀峰が続く
尾根から見晴らす
自然の大パノラマ



香々地谷の奥にあたる夷(えびす)地区には、東夷と西夷、中央に中山仙境が広がり、尾根と谷が続く未開の地。特に険しい谷が続く中山仙境には所々に霊場が設けられ、岩峰群を中心に遥か向こうには瀬戸内海まで見晴らす景勝地だ。

Kakaji

香々地谷

かかぢ