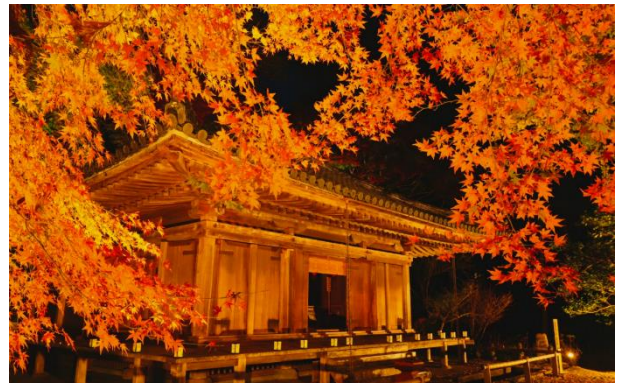


# 六郷満山日本遺産推進協議会

## 第6回 総会



天念寺講堂と「てんてん」のぬいぐるみ（左上）／秋の富貴寺大堂 栗本紗弥撮影（右上）  
完成・販売中の日本酒「田染の夕 窓の月」（左中）／鬼の郷のかぼすと実山椒の生七味 友久亮撮影（右中）  
開発中の夷里神楽の体験プログラム（左下）／イーザーアップテントを使った催事の様子（右下）

# 第1号議案 令和4年度事業報告

## 【地方創生推進交付金関係】

### 1. 情報発信・人材育成事業

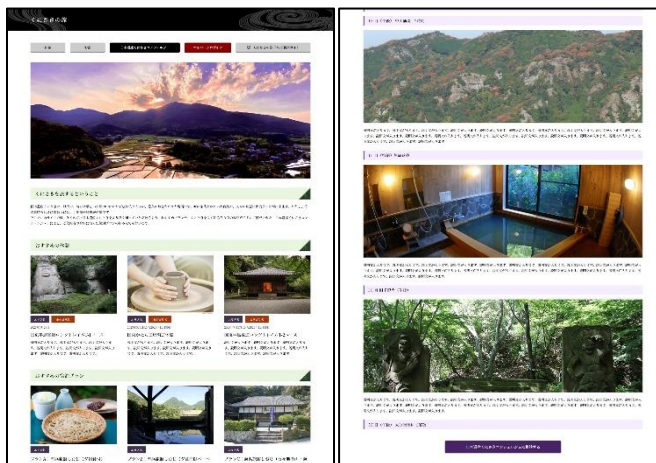
#### 事業① 特設ホームページ改修事業

平成30年度に構築した日本遺産くにさきの特設ホームページ (<https://www.onie.jp>) の機能を強化する改修を実施した。

最大の追加ポイントとして、「宿泊・体験予約決済機能」を追加した。①体験のみの予約決済、②宿泊を伴う旅行の予約決済、③コンシェルジュ方式での旅程検討&予約決済、の3つの方法での予約決済が行えるようになる。

地域の利点としては、インターネットを使って個人旅行客にアピールできるだけでなく、受付・集金に係る作業を簡略化・自動化することができる。

なお、協議会では旅行予約機能による手数料による収入を見込んでおり、豊後高田市まちづくり株式会社を中心に運営体制を構築中である。



旅行トップイメージ



予約ページイメージ

#### 事業② くにさきガイド育成事業

くにさきリトリートの受入態勢を確立するため、ガイド(コーディネーター)の育成を行った。令和4年度は、豊後高田市側は真玉・香々地コースのプロデュース、国東市側は国見・来浦のコースのプロデュースを行いつつ、コースを活用できる人材を育成した。

本来であれば、旅行商品の販売に向かう予定であったが、協議会の旅行業取得断念等の紆余曲折があり、令和5年度への持ち越しとなった。

コースの構築については、豊後高田市側が真玉・香々地コース(真玉海岸でのアーシング・ビーチクリーニング、ウッドプランクBBQ、中山仙境のトレイルと神楽の体験など)を構築し、ツアー形式で課題や横展開のヒントを得るためのロールプレイを実施した。

国東市側は、当初は両子コースを構築予定だったが、コーディネーターの選定が難航したため、国見・来浦コース(ホダ場でのしいたけ収穫体験、岩戸寺での座禅・写経、岩戸寺付近でのロングトレイル、ウッドプランクBBQなど)の構築を行い、同じくロールプレイを実施した。



○真玉・香々地コースの様子



焚き火を囲んでの振り返り（しおじ）



真玉海岸でのアーシング

○国見・来浦コースの様子



岩戸寺での説法



トレイルの様子

### 事業③ 情報発信環境整備事業

日本遺産くにさきに興味を持ちやすいサブカルファン層や、若者に対してPRするための方式として、県内でもほとんど実用化されていない3Dモデルを使用した動画制作（所謂Vtuber）を行うための素材作りを行った。

デザイン等については、キャラクターの骨子を定めるワークショップを開催後、著名なイラストレーター・3Dモデラーを選定し、制作を行った。

なお、デザイン等については、公表・デビュー前であるため、今回の資料には掲載していない。

また、令和3年11月に、豊後高田市若手職員を中心に、部署の壁を越えた有志で結成した豊後高田市Vtuberチーム（現在11名）は、動画作成に必要なスキルを習得する活動を独学で実施してきた。

☆モデル操作／映像作成に関しては、ヘッドセット+トラックの11点トラックのモデル操作の方法を学び、モデルの動きとカメラやモニターの映像とあわせて映像を作る技術を学んだ。

☆音声（声）の調整に関しては、出演者のプライバシーの関係からボイスチェンジャーを使用しつつ、自然に声に変換できる方法を担当メンバーが学び、ノイズ対策についてハード・ソフトの両面から導入を行った。

☆音声（音楽）に関しては、担当メンバーがDTMソフトを使った音楽作成に取り組み、オリジナル曲等を動画に取り入れるための準備を行っている。

☆編集に関しては、無料版のあるDaVinci Resolveを活用し、テロップやSEの挿入や、その他の編集方法を学んだ。

☆素材作成（2D）に関しては、担当メンバー2名が技術の確認を行い、ロゴマーク等の制作を行った。

☆素材作成（3D）に関しては、簡単な3Dモデルをblenderにより作成する技術を習得しつつ、iPhoneのLiDAR撮影による3Dモデル作成技術を学んだ。

今後は以下のようなコンテンツ作成を行う予定。ターゲットについては、Vtuberに親しんでいる世代として、10～30代男性・女性に焦点を絞って実施する。

### 【コンテンツの例】

①日本遺産くにさきPRコンテンツ

②文化財×技術コンテンツ

③VRchatコンテンツ

※VRchatは、VR機器を使ってコミュニケーションを行うプラットフォーム。

④Vtuberコンテンツ

## 2. 商品開発・収益化強化

### 事業④ 谷のブランディング・商品開発事業

#### 🐼今年度開発の事業🐼

#### 【Product 1】 鬼の郷のかぼすと実山椒の生七味

令和3年度にレシピを開発した“かぼすを使った生七味”について、レシピ開発者の比嘉康洋シェフ（Maestranza）に引き続き、長岩屋地区内での食材の採集・保存方法と製造フローについて指導をいただいた。

販売方法については、味・香りの良さを追求して、一旦は冷凍での普及を目指す。パッキングに初期投資がほぼ不要である瓶詰・チューブの2展開で販売を実施することに決定した。

デザインについては、松本ゆかりさん（unid株式会社）に依頼。商品コピーの決定から、資材選定、グラフィックデザインなどを担当していただいた。



カボスの皮むきテスト



試作の様子（12/24）





生七味ごはん（比嘉シェフ提案）



パッケージイメージ

### 【取組経過】

- ☆5月～、3月に決めた通りに各素材の収集開始（実山椒から）。
- ☆8/17 水、鬼会の里に比嘉シェフ来訪。今年度の制作方法について再度まとめ。
- ☆9/16 金、皮むき器導入後テストを行い、種なしカボスの皮をむくように作業することが決まった。
- ☆10月、鬼の館に商品開発・管理に使用する冷凍庫を配備（地元の自費）。
- ☆11/2 水、県産業科学技術センターにてパッキングの相談。瓶とチューブの両方を並走させることに。パッケージデザインは瓶（90～150g、化粧箱）+チューブ（150g～）と仮定して進むことを確認。
- ☆11/15 火、地元自治委員と保存方法・菌検査についての方向性について協議。
- ☆11/30 水、長岩屋地区住民と、鬼会の開催方法・クラウドファンディングについて協議。
- ☆12/9 金、修正鬼会のクラウドファンディングと一緒に生七味について情報公開。
- ☆12/19 月、菌検査の手法について、検査業者との協議。
- ☆12/24 土、比嘉シェフと試作作成。製作した生七味は菌検査・デザイナーへも提供。
- ☆翌1/10 火、unidの松本さんとデザイン・資材の方向性について協議。
- ☆1/24 火、unidの松本さんと資材の方向性について具体協議。
- ☆2/1 水、長岩屋地区住民と資材選定の協議。原価・販売価格等について聞き取り。
- ☆2/2 木、比嘉シェフに原価・販売価格・運営フローについて相談・調整。
- ☆3/1 水、unidの松本さんよりパッケージデザインの提案、修正。
- ☆3/3 金、パッケージデザインについて、鬼会の里にて協議。
- ☆3/8 水、ピストロげってん（宮町）にて、商品イメージを撮影（表紙掲載／撮影：友久亮）。
- ☆3/10 金、鬼会の里にて、製造免許取得完了。
- ★令和5年度は、本格的な生産に向けた準備を実施。
- ★鬼の目覚ましに塗る味噌などについて、横展開での開発も目指す。

### 【Product 2】日本酒「田染の夕 窓の月」

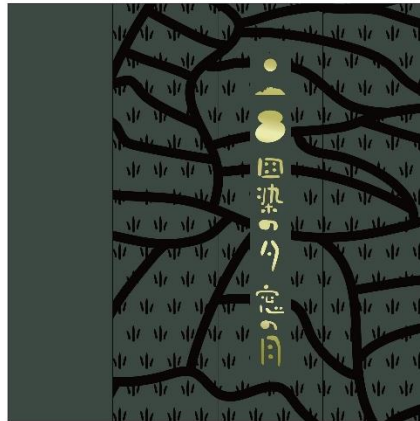
田染荘の米処アピールとして、旧渡邊酒造場（現：蔵人）の銘柄「窓の月」を再興し、“田染荘の風景を伝える日本酒”というコンセプトで、「田染の夕 窓の月（たしぶのゆうべ まどのつき）」とネーミングして販売する。

エリア内の酒蔵の選定を行ったが、条件面で難しかったため、近接地にあって田染の米でも試験的に実施をしてくれるとお話をいただいた小松酒造場（宇佐市長洲）の杜氏・小松潤平さんと共同で開発を行った。

米については、酒米（若水など）の栽培も検討したが、県北部振興局に相談したところ、田染地区で最も多く栽培されているヒノヒカリでも十分醸造ができることが分かり、ヒノヒカリで醸造することに変更。田染池部の河野さんに依頼し、醸造用のヒノヒカリを生産していただいた。

水については、①田染池部、②田染真中、③河内、④花いろ温泉、⑤庵の迫の5カ所の成分分析を、大分県産業科学技術センターにて実施し、飲用適性・醸造適性のある①田染池部の水を使用することに決定した。

ラベル及び化粧箱のデザインは、国東市国見町のWAKUWAKU WORKS（モリヤマケイジさん&chamiさん）に依頼。重厚感を出すために、エンボス加工に加え、立体的なパッケージの提案をしていただき、オリジナリティの高いラベル・化粧箱となった。



完成したラベル・化粧箱のデザイン

過去の窓の月の広告



採取した水



醸造に使用した米（田染産）



クラウドファンディングのサムネイル



完成した「田染の夕 窓の月」

### 【取組経過】

- ☆4/13 水、銘酒処田染荘の津田さんと販売方法について協議。かつて酒米を育てた経験について聞取。
- ☆4/18 月、小松酒造場と協議。日本酒プロジェクトのチーム結成。大分県で広く使われる酒米品種：若水ではなく、小松酒造場が独自に栽培している酒米品種：大分三井の方が育てやすいのではないかの仮説が立つ。
- ☆4/27 水、田染池部の農家・河野さんと酒米栽培に関する調整。
- ☆5/20 月、県北部振興局と電話協議。大分三井を使用するより、既に栽培しているヒノヒカリを使う方が栽培もしやすいし、可能性も高い旨を助言。ヒノヒカリを使用する方向性で再調整。
- ☆5/26 木に小松酒造場と協議。ヒノヒカリの生産量や精米方法を再確認。流通方法や、ロゴマーク代としての回収方法について協議。



- ☆7/22 金、モリヤマケイジさん、chamiさんとラベル等についての協議。
- ☆8/29 月、日本酒のための水採取（河内・花いろ温泉・池部・間戸・庵ノ迫の5カ所採取）、翌30火に大分県産業科学技術センターへ持ち込み、飲用適性・醸造適性の検査を実施。
- ☆9/16 金、小松酒造場、モリヤマケイジさん、chamiさんとラベル等の仕様について協議。
- ☆9/22 木、水質検査の結果、河内・池部・庵ノ迫の3ヶ所について醸造適性があることが分かり、その内、条件の良い池部の水を採用した。
- ☆11/10 木、米を精米所に配送。
- ☆11/14 月、ラベル等のデザインについて、再度モリヤマケイジさん、chamiさんと協議。素案A完成。
- ☆11/16 水、渡邊酒造所のご子息の方から、「窓の月」の呼称を使用して、ラベル等を作成することに関して快諾をいただいた。
- ☆11/25 金、モリヤマケイジさん、chamiさんと化粧箱の素材について調整。
- ☆翌1/5 木、クラウドファンディングスタート。
- ☆1/20 金～、水の運搬開始。日本酒の本仕込スタート。
- ☆2/20 月、化粧箱完成。納品。
- ☆3/13 月、ラベル完成。納品。
- ★令和5年度は、販売に向けたフォローアップを行いながら、2回目の醸造に挑む。

**[Product 3] ガザミの赤鬼ケジャン・黒鬼ケジャン**

豊後高田市香々地では、ガザミの養殖事業をはじめたばかりであるが、B級品の利活用方法や、地域内での料理の幅が少ないことが1つの課題となっていた。ガザミを使った香りの良い料理として、ケジャン（カンジャンケジャン及びヤンニョムケジャン）を開発し、地域内消費の推進、ふるさと納税の返礼品、将来的には冷凍による発送を見込むことにした。

レシピの開発に関しては、比嘉康洋シェフ（Maestranza）に、パッケージデザインについては越田剛史さん（Design totte）に、宣材写真撮影は今枝あきさん（キノコフォト）に依頼した。



カンジャンケジャンの試作



ヤンニョムケジャンの試作



赤鬼ケジャンのパッケージイメージ



黒鬼ケジャンのパッケージイメージ

### 【取組経過】

- ☆8/5 金、比嘉シェフへ蟹を使用した特産品を開発することを発案。
- ☆8/17 水、比嘉シェフとの協議。蟹の価格やサイズ、畜養状況について共有。
- ☆11/10 木、ケジャンのサンプル用の蟹を比嘉シェフの元に送付。
- ☆11/17 木、ケジャンのサンプル①が返ってくる。赤鬼イメージのレシピと、青鬼イメージのレシピの2種類を製作していただいた。
- ☆11/29 火、ケジャンの試食を実施。12/6 火に漁協側でも試食、フィードバックをいただく。
- ☆12/2 金、ケジャンのパッケージについて、越田さんと協議。情報整理。
- ☆12/23 金、比嘉シェフと蟹の養殖現場等の視察。
- ☆1/27 金、パッケージについて越田さんより初校到着。
- ☆3/17 金にガザミを比嘉シェフに送付し、2度目の試作を実施。
- ☆3/24 金、パッケージデザイン等の完成。
- ☆3/29 水、ケジャン試作の宣材写真撮影。
- ★令和5年度、急速冷凍の機材を香々地にて導入（別事業）。

### 【Product 4】くにさきクラフトジン（仮）

香りの良いお酒の開発として、地域特産を使って、小規模に醸造できるクラフトジンに着目し、レシピ開発を実施した。漬け込む前の素材を選定するために、シンプルなジンへの漬け込みによりレシピの開発を行った。地域住民との情報交換の中で、オリジナリティを高めるため、七島藺による香りづけが可能ではないかと発案され、重点的にテストを実施した。

国東市安岐町の南酒造さんに打診をした所、新商品の開発に前向きなご意見をいただいたため、クラフトジンの開発チームを結成し、日頃から意見交換ができる体制づくりを行った。

七島藺に関しては、現在食用としては生産しておらず、栽培時に農薬を使っていることから使用を断念しかけたが、苗床の七島藺は栽培時農薬不使用であることが判明し、少量の七島藺を生産してもらえることになった。12月に農薬の検査をしたところ、検査全項目における残留農薬は検出されなかった。

それを受けて、比嘉康洋シェフ（Maestranza）がシンプルなジンに七島藺を漬ける作業を行い、七島藺のオリエンタルな香りがジンにある程度の適性があるとの評価となり、実際に蒸留・醸造する時の方針について、道筋を立てる所までを実施した。



ジンに使用予定の苗床の七島藺



七島藺をシンプルなジンに漬けた試作の状況

### 【取組経過】

- ☆7/6 水、南酒造とジンの開発について打診。
- ☆8/18 木、比嘉シェフを交えた協議を実施。
- ☆11/24 木、ジンの素材にしたい七島藺の農家・青菴おいでさんに、サンプルの提供方法と、無農薬での生産テストについての協議を実施。苗床の分（根以外・栽培時農薬不使用）を、11/28月に七島藺を東京へ送付。



- ☆12/1 木、七島蘭を県薬剤師会検査センターに持ち込み（残留農薬検査）。
- ☆12/4 日、南酒造から施設整備について、協議会から進捗状況について共有。南酒造側と素材になるような食品について情報共有。
- ☆12/24 土、比嘉シェフからジンの試作を受け取る。
- ☆2/9 木、ボトル等のデザインについて、武蔵野美術大の戸田裕介先生と協議。R5 から実施に。
- ☆3/10 金、事業の方向性について再協議。
- ★令和5年度より、仕込みに入る予定だが、完成後に1～2年寝かせる必要があり、完成・販売は少し先になる可能性が高い。

**[Product 5] 蟹出汁・海老ブイヨン（仮称）**

Product3 のガザミの赤鬼ケジャン・黒鬼ケジャンに加え、漁師への聞き取りを行っている中で、香々地漁港でガザミを茹でて提供する時の茹で汁を廃棄していることが分かり、比嘉康洋シェフ (Maestranza) に依頼し、香味野菜などによる臭み消しや、販売方法についての検討を実施した。

また、底引き漁で獲れるザッコエビについて、現在はザッコエビのかき揚げを岬かき揚げとしてB級グルメとして売り出しているが、実際はその中でも3種類くらいの小さな海老が引っかかってくるという話や、所謂アミを長洲～高田では食べる文化があるものの、保存がききにくいいため、殆ど廃棄に近い状況であったり、海上に集まっても取らないという状況であるため、質の高いアミを使えば、他の地域に無い素材として利用できると考え、これらの海老を使った出汁のブイヨンの制作を実施した。

各ブイヨンの完成後は、様々な料理や加工品の材料となることができるため、横展開の事業を引き続き検討する必要がある。



蟹出汁ブイヨンの試作品



海老ブイヨンの試作品

**【取組経過】**

- ☆8/17 水、比嘉シェフと協議。ガザミの茹で汁を廃棄されている話を共有。
- ☆12/24 土、比嘉シェフ来訪。ガザミの茹で汁に関して、香々地漁協の村田漁業運営委員長と協議。現在の調理方法等についてヒアリング。また、アミがビスクに適した地域食材であることを聞き取る。
- ☆2/17 金、比嘉シェフと協議。ビスクにできるエビ類として、アミだけでなく、ザッコエビも考えられると想定し、月末の漁協協議に臨むことに。
- ☆2/28 金、比嘉シェフ来訪。香々地漁協の方々とはエビについて共有したが、その場には底引き漁をしている人がいないことが判明し、再検討へ。
- ☆3/20 月、エビブイヨンについて試作品完成。逆に養殖ガザミの調達完了し、シェフに送付。
- ★令和5年度、急速冷凍の機材を香々地にて導入（別事業）。

### 【Product 6】海のレッドカレー・山のグリーンカレー（仮称）

国東半島の旬の食材を入れたアジア・エスニックな味わいのカレーを、磨崖仏がある国のイメージを取り入れて企画・デザインしたカレーのレシピ製作を実施した。海のレッドカレー、山のグリーンカレー（共に仮称）のイメージでレシピを構築した。

レシピは比嘉康洋シェフ（Maestranza）に依頼し、共同開発者として豊後高田市宮町・Curry。の篠田さんと開発チームを結成し、加工品として販売する時のフローと、飲食店で販売するフローの検討も行っている。大きめの具の調達を、地魚や山の幸で行いたく、展開方法についても検討した。



海のレッドカレーの試作



山のグリーンカレーの試作

#### 【取組経過】

- ☆8/17 水、比嘉シェフと協議。制作したいカレーのコンセプトと方向性について協議。
- ☆12/24 土、比嘉シェフ来訪。「Curry。（高田）」の篠田さんと方向性について共有。
- ☆2/17 金、比嘉シェフと協議。カレーに入れられそうな食材等の再ピックアップを実施。
- ☆2/28 金、比嘉シェフ来訪。Curry。の篠田さんと食材等について協議。その後、香々地漁協の方々と食材の調達可能具合を協議。
- ☆3/20 月、ベースとなるカレーの試作完成。
- ★令和5年度、発出方法・パッケージデザインなどの検討を行う予定。



🐼 昨年度までに開発した商品の販売フォローアップなど 🐼

### 【既1】 鬼の郷のしあわせもちもちそば粉ガレット

令和3年度に開発したガレット粉について、成分・菌検査の結果をパッケージに反映させ、6月の春蕎麦の解禁タイミングで販売を開始し、春蕎麦試食会にてお披露目も行った。

通常の蕎麦粉と同じ条件で販売することを目指していたが、調理の行程が違うことと、韃靼そばを配合し香りが立つことから、菌検査や食味検査を実施し、賞味期限を延ばす準備を行った。賞味期限を延ばすことで、販路拡大に寄与することが期待できる。



販売を開始した製品



試食会でのガレット



T-1 イベント (エスポワール)



くにさき海のガレット (しおじ)



スイーツガレット (しおじ)

### 【取組経過】

☆5/26 木に、成分表示含めて最終確認が終了し、6/10 金にパッケージが完成。

☆6/24 金の春そば試食会@そば道場にて、ガレット・ガレット粉のお披露目を実施。

当日の調理は café CACHECACHE に依頼した。

☆7月、豊後高田市新町の café CACHECACHE にてメニュー化。

☆7/14 木、関連する事業所にサンプルを配布。

☆10/8 土の T-1 イベントにて、国東市小原のビストロ エスポワールがメニュー化。

☆10/29-の日本遺産フェスティバル in 関門で P R ・販売。

☆11/1 火、消費期限を延長するための菌検査のため、検体を送付。

☆1月、3・6ヶ月に関する菌検査終了。

☆1月、比嘉シェフの食味検査実施。賞味期限を6ヶ月に延長。

☆2/11-13 土日月、日本遺産の日イベント@有楽町にて P R 。

☆2/27 月、観光事業内でのガレット提供候補者へのレクチャー@しおじ。

☆3/11 土、海浜旅館しおじにて、ロールプレイ中にガレットを提供。その後、実際に提供へ。

☆3/17 金、PeaceKitchenTOKYO (六本木) への卸販売実施。

## 【既2】 ウッドプランクBBQ

令和3年度に開発したウッドプランクBBQについて、観光客に提供できるようなフロー支援を実施した。



メニュー調整時



ロールプレイ提供時

### 【取組経過】

- ☆2/27 月、海浜旅館しおじにて、ウッドプランクBBQの試作実施。
- ☆3/10 金、海浜旅館しおじにて、ロールプレイ中にウッドプランクBBQを提供。  
その後、実際に提供へ。次年度以降はキャンプ場での提供方法を検討する。

## 【既3】 国東半島マテ貝醤油・国東半島うに醤油

令和3年度に、安永醸造（国東市武蔵町）・大分うにファーム（国東市国東町）・そばCAFÉ ゆうひ（豊後高田市臼野）との協働で開発した醤油について、販売方法・販路について再度検討を行い、4月から先行販売のクラウドファンディングを実施し、8月頃から一般販売もスタートさせた。



クラウドファンディング用メインビジュアル



豊前海女性部料理教室での本醤油を使った料理

### 【取組経過】

- ☆4/26 火から、醤油開発に関するクラウドファンディングをスタート（締切5月末）。
- ☆5/18 水から、醸造本番の調整を開始。
- ☆5/25 水、@Pressにてクラウドファンディング記事のニュースリリース実施。
- ☆6/16 木、国東半島醤油プロジェクト売値等に関する最終協議。
- ☆7/14 木、国東半島醤油プロジェクト販路設定に関する協議（プロジェクトチーム全員）。
- ☆8/19 金、KUNISAKI PEAKS OniLINEにて、オンライン販売スタート。
- ☆9/13 火、国東半島醤油プロジェクトに関する取材（TOS 海と日本プロジェクト）
- ☆9/22 木～、ツーリズム EXPO ジャパン 2022にて醤油PR。
- ☆9/29 木～、東武百貨店 船橋店の催事「昭和レトロな世界展」にて醤油PR。
- ☆10/29-30 土日、日本遺産フェスティバル in 関門でPR。



- ☆11月、坐来大分にて、マテ貝醤油をチャレンジコーナーに設置。
- ☆2/11-13 土日月、日本遺産の日イベント@有楽町にてPR。
- ☆2/27月、豊前海区漁協女性部連絡協議会料理教室にて使用。レシピ集作成。

#### 【既4】国東幸飾 鬼棚

令和3年度に開発したアレンジメント「鬼棚」について、盆（新盆）までに商品の準備ができるように、資材の調整及びクラウドファンディングを実施した。令和4年度は、エラーやクレームなどの対策も含めて、開発から携わっていただいた生花店・花れんさんに販売にもご協力いただいた。R5年度は、範囲を広げて多くの生花店に参画していただくための取組を実施する。

3,900円（送料込で5,000円）の価格帯で、全国発送を行うことで、国東半島産の鬼灯の販路を広げることができた。



クラウドファンディング用メインビジュアル



販売の様子（花れん）

#### 【取組経過】

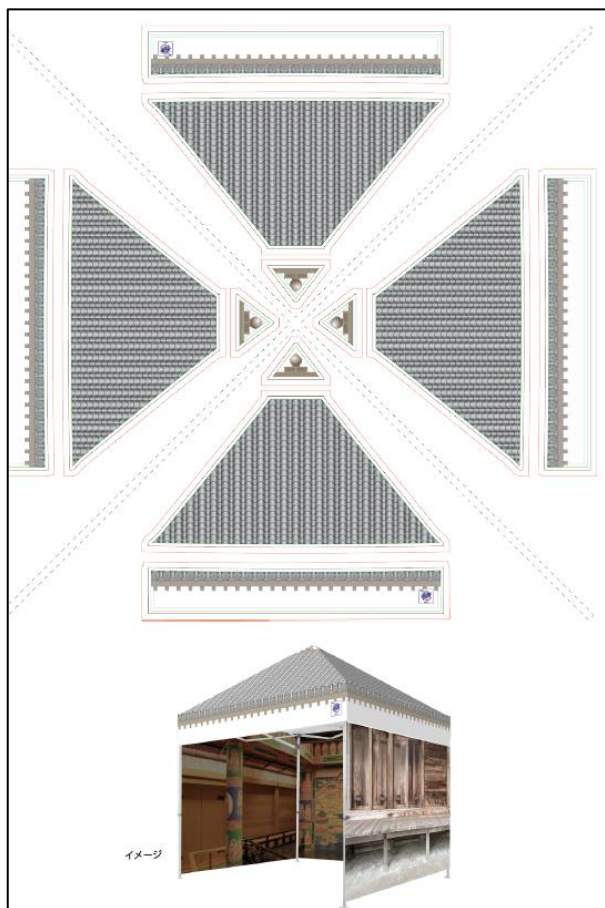
- ☆4/26 火に、unid株式会社と資材の仕入れについて最終調整。
- ☆5/24 火に、鬼灯農家の大塚さんとの協議。
- ☆6/8 水に、鬼棚本体が到着。真玉庁舎1階に搬入。
- ☆6/13 月に、大塚さんから撮影用の鬼灯を提供いただき、翌6/14 火に unid 株式会社にて撮影。
- ☆7/1 木に、送付テスト。鬼灯の使用部位等について知見深まる。
- ☆7/6 水に、パンフレットが完成。鬼棚の先行販売を兼ねたクラウドファンディングを開始。
- ☆7/7 木に、関東の大分県人会向けにDM配信。新盆向けの商品発送へ。
- ☆7月下旬、旧盆向けのPRスタート。トキハ豊後高田店のPOPUP展示などをスタート。
- ☆8/10 水までの締切で、2022年度の販売終了。

## 事業⑤ POPUP ショップ制作

日本遺産くにさきのPOP UP ショップの設えに必要なオリジナルデザインの簡易テント及び装飾・調度品などを製作した。豊後高田側は天念寺修正鬼会及び富貴寺大堂のイメージ、国東側は岩戸寺修正鬼会及び峯入りのイメージで制作した。

富貴寺大堂を題材にしたテントに関しては、内部については大分県立歴史博物館の実物大レプリカを撮影させていただき、外面は富貴寺大堂にてテント用に撮影を実施した。

4/29-30（土日）開催の催事「別府温泉&風景街道まちまち博@トキハ別府店」にて使用した（表紙）。



屋根パーツ見取り図



豊後高田市 テントA（富貴寺・極彩色）



豊後高田市 テントB（天念寺修正鬼会）



国東市 テントA（岩戸寺修正鬼会）



国東市 テントB（両子寺）



## 【その他の事業】

### 事業⑥ TEJ2022・日本遺産フェスティバル・日本遺産PRイベントへの参加

9/22-25（木金土日）に、東京ビッグサイトで開催されたツーリズム EXPO ジャパン 2022 に参加し、PR ブースを展開した。

10/29-30（土日）に、海峡メッセ（山口県下関市）・船場広場（福岡県北九州市）で開催された日本遺産フェスティバル in 関門にも参加し、PRを実施した。

2/11 - 13（土日月）に、東京有楽町駅前で開催された日本遺産の日イベントにも参加した。



TEJ2022



日本遺産フェス（下関会場）



日本遺産フェス（北九州会場）



日本遺産の日イベント

### 事業⑦ 九州沖縄連携

九州沖縄ブロックが設定された後、コロナ禍等の影響もあって、連携事業の話は進んでいない状況が続いている。個別に連絡を取り合っている自治体はあり、交流は今後も継続して実施したい。

### 事業⑧ 出前講座

地域の小中学校に向けた出前講座、一般向けの講座を実施し、日本遺産及びその内容についての普及啓発を行った。今年度は年度後半に新型コロナウイルス感染症が落ち着いた時期もあり、応募式の見学会等でも日本遺産のPRを行うことができた。

引き続き別府大学のオムニバス授業「環境歴史地理論」での日本遺産を活用した地域づくりについて講義したり、全国温泉科学会大会において取組を報告したりした。

### 【学校を対象とした講座の実績一覧】

- ・修正鬼会に関する社会科見学 (10/3、戴星学園 7年生) 講師：事務局 松本・地元
- ・別府大学講義「環境歴史地理論」(10/18・25、11/1、別府大学) 講師：事務局 松本
- ・天念寺・鬼会の里の社会科見学 (10/24、高田小学校 6年生) 講師：事務局 大山・松本
- ・別府大学旅研 見学受入：天念寺・無動寺 (11/6、別府大学) 対応：地元の方々
- ・長安寺・屋山城の社会科見学 (11/22、戴星学園 1～9年生) 講師：事務局 松本
- ・ステップアップスクール：長安寺・天念寺見学 (11/23、小学生応募) 講師：地元の方々
- ・日本遺産&GIAHSに関する出前講座 (12/20、香々地中学校 2年) 講師：事務局 松本

### 【その他、一般を対象にした講座の実績一覧】

- ・田染荘 視察『文化的景観の整備とこれからの活用』(9/1、田染小崎) 対応：事務局 松本
- ・全国温泉科学会大会『日本遺産くにさきの取組と温泉』(9/8 コスモスホール) 講師：事務局 松本  
→温泉科学会の学術雑誌『温泉科学』にも寄稿
- ・『都甲地区の文化財について (六郷満山)』(11/18、戴星塾) 講師：事務局 松本
- ・田染荘を活用した取組について (12/2、OAB) 対応：事務局 松本
- ・修正鬼会に関するコース開発 (天念寺) (12/21、千年ロマン観光圏) 対応：事務局 松本
- ・『日本遺産くにさき 灌漑遺跡の活用』(2/26、泉佐野市・荘園サミット) 講師：事務局 松本
- ・豊後高田市の文化財講話(川原・都甲文化財/日本遺産) (3/15、川原サロン) 講師：事務局 松本



温泉科学会報告(9/8)



ステップアップスクール(11/23)



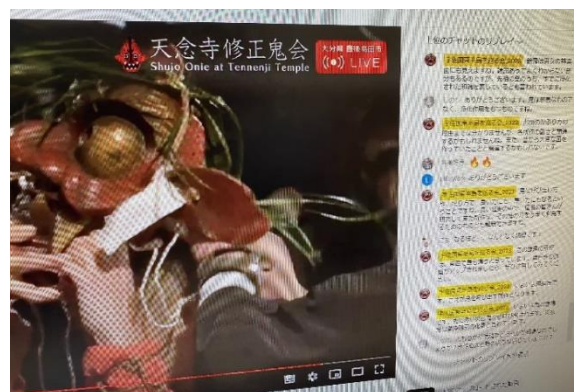
戴星学園・全体遠足(11/22)

### 事業⑨ Living History (生きた歴史体験プログラム) 促進事業

歴史や伝統文化の再現により、生きた歴史体験プログラムを整備することを目的とした事業。令和3年度に完成した動画等の利用方針について、広くアイデアを募ることも求めた企画展「うさ・くにさきのリビングヒストリーの世界」を別府大学で実施した。

その後、11月には大分県の総合補助金の事業として、モニターツアーを実施した。

また、岩戸寺修正鬼会の記録動画作成、天念寺修正鬼会の記録動画作成及びLIVE配信を実施し、LIVE配信ではコメント解説も実施した。



修正鬼会ライブ中のコメントの様子

### 事業⑩ 刀匠行平顕彰シンポジウム

豊後高田市夷・国東市国見町鬼籠に所縁のある刀匠行平についてのシンポジウムを企画していたが、新型コロナウイルス感染症の影響により開催を見送った。



## 事業⑩ オリジナルグッズ制作事業

令和4年度は、ぬいぐるみ くにしきの鬼「てんてん」(8/9～)を開発・製作した。

### 【R4年度 販売・普及に協力いただいた店舗等】

- ・鬼会の里歴史資料館 ・そばCAFÉ ゆうひ ・龍のタカラバコ ・長崎鼻油花 ・夷谷温泉
- ・BAR JAM ・呑もうっちゃ ・旅庵蕎麦 ・熊野磨崖仏案内所 ・蔵人 ・こっとな村
- ・シーボベジタリアーノふよう ・明屋書店豊後高田店 ・豊後高田市まちづくり株式会社
- ・岡部商事 ・富貴寺 ・長安寺 ・真木大堂 ・無動寺 ・胎蔵寺 ・報恩寺 ・椿光寺
- ・AWASHIMA ・サンウェスタン ・ビストロげってん ・銘酒処田染荘 ・海浜旅館しおじ
- ・国東市観光協会 ・道の駅くにみ ・ヴィラくにさき ・梅園の里 ・ホテルペイグランド国東
- ・福田書店 ・国広書店 ・両子河原座 ・千灯寺 ・岩戸寺 ・文殊仙寺 ・両子寺 ・瑠璃光寺
- ・安永醸造 ・長慶寺 ・是恒商店(宇佐市) ・汽車ポッポ食堂(中津市) ・坐来大分(東京銀座)



ぬいぐるみ「てんてん」



国東半島マテ貝醤油



国東半島うに醤油



鬼の郷のしあわせもちもち  
そば粉ガレット



国東幸飾 鬼棚



田染の夕 窓の月



鬼の郷のかぼすと実山椒の生七味