

団体旅行向け

日豊海岸エリア 観光素材集

- 
- (一社) 大分市観光協会
 - (一社) 臼杵市観光協会
 - 津久見市観光協会
 - (一社) 佐伯市観光協会

<CONTENTS>

お薦めスポット	01
大分市	01~03
臼杵市	04~08
津久見市	09~12
佐伯市	13~17
お食事	18
大分市	18
臼杵市	19~23
津久見市	24~27
佐伯市	27~31
産業観光	32
大分市	32
臼杵市	33~38
佐伯市	38~40
現地ガイド情報	41
大分市	41
臼杵市	41~43
佐伯市	43~45

関崎海星館

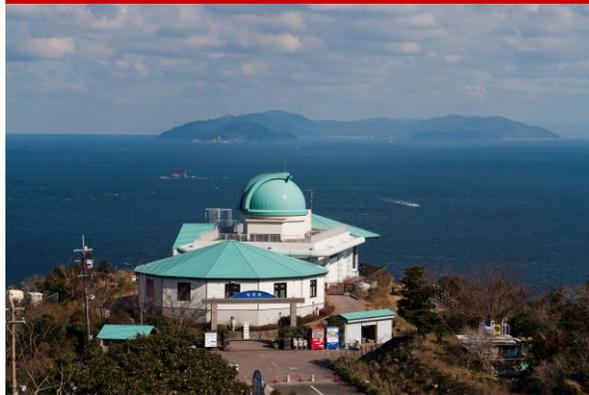
情報発信元	(一社) 大分市観光協会
E-mail	oita-kan@oishiimati-oita.jp
問合せ先	097-537-5764

佐賀関の岬に建つ展望・天体観測施設。「関あじ関さば」を育む豊予海峡が見渡せ、「せとうち風景30選」に認定された300度の海のパノラマが広がります。天体観測室では毎日、太陽や明るい星をご案内しています。夜間開館日は大型望遠鏡で天体を巡る星空散歩をお楽しみください。遊歩道の階段を300段ほど下ると、明治34年(1901年)に初点灯した大分県最古の関崎灯台に辿り着きます。



周辺は四季折々の花で彩られ、春と秋は旅の途中のアサギマダラも飛来します。

四国の佐田岬を一望



<DATA>

住所：大分市大字佐賀関4057-419
 電話：097-574-0100
 見学時間：10時～18時
 (金～日・祝日は22時まで)
 定休日：火曜日(祝日の場合は翌日)
 バス駐車場：大型バス2台



早吸日女(はやすひめ)神社

情報発信元	(一社) 大分市観光協会
E-mail	oita-kan@oishiimati-oita.jp
問合せ先	097-537-5764

佐賀関のシンボル「関の権現様」として親しまれている早吸日女神社は、歴史と漁業のまち佐賀関の中心部にあり、海上安全の神・厄除開運の神として古くから、佐賀関は元より、海に携わる多くの民の信仰を集めています。5月3日には毎年恒例の「ふじ祭り」と、7月下旬には「関の権現夏祭り」が開催され、多くの参拝者で賑わいます。



全国でも珍しい「蛸断ち祈願」が有名で、絵馬の代わりに多くの張り絵が拝殿の内部に奉納されています。

紀元前667年に創建



<DATA>

住所：大分市大字佐賀関3329
 電話：097-575-0341
 見学時間：見学自由
 定休日：無し
 バス駐車場：大型バス2台
 備考：



うみねこ観賞と高島一周遊覧船の旅

情報発信元	(一社) 大分市観光協会
E-mail	oita-kan@oishiimati-oita.jp
問合せ先	097-537-5764

道の駅が窓口になっている体験ツアー。幸之浦漁港を出港し、関埼灯台などを見ながら約20分でうみねこの営巣地の高島に着きます。高島は神武天皇が大和への途上、立ち寄ったという伝説も残っています。毎年4月~7月に約5,000羽のうみねこが営巣地として飛来し、周辺の海域を乱舞します。



うみねこへの餌（かつばえびせんなど）は持参ですが、道の駅でも200円程度で販売しています。

船上で餌やり体験ができます



<DATA>

住所：大分市佐賀関幸ノ浦漁港
 電話：097-576-0770（道の駅さがのせき）
 所要時間：60分 ※荒天時は欠航
 見学日：4月中旬~8月下旬 予約制
 受入人数：3~24人（1隻12人まで）
 バス駐車場：大型バス2台（幸ノ浦漁港駐車場）



法話と水墨画体験

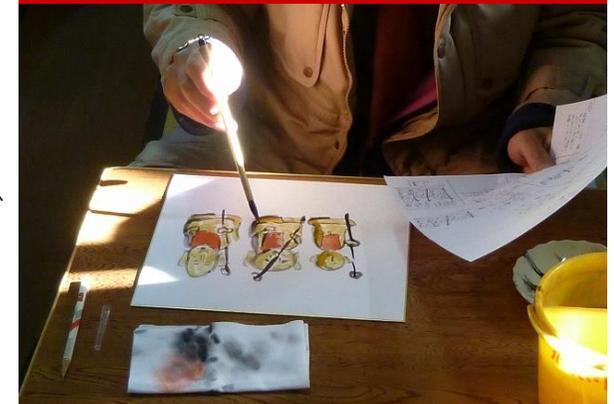
情報発信元	(一社) 大分市観光協会
E-mail	oita-kan@oishiimati-oita.jp
問合せ先	097-537-5764

佐賀関・木佐上にある浄慶寺で、田園風景を眺めながら、ご住職の心癒される法話を聞き、手ほどきを受けながら誰にでも易しく描ける水墨画を体験しませんか。



閑静なお寺で聴くご住職の法話は、心を整えてくれます。

手ぶらでも参加可能



<DATA>

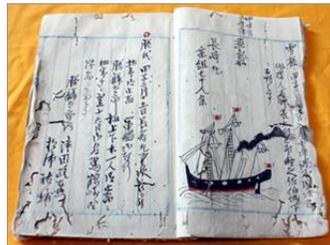
住所：大分市大字木佐上914
 電話：097-576-1571
 所要時間：120分
 対応日：応相談 5日前までに予約
 受入人数：3~40人
 バス駐車場：無し



徳応寺

情報発信元	(一社) 大分市観光協会
E-mail	oita-kan@oishiimati-oita.jp
問合せ先	097-537-5764

初代の明通上人が15歳のとき、父親桜井順信と共に九州各地で布教し、さらに船で四国に渡ろうとしましたが、台風のため、佐賀関の古宮に上陸、お宮の世話役と出会い、そこに居住しました。やがて順信は宇和島に渡りましたが、明通は現在の地に寺を創建し、寺号(名前)を沖ノ島から移し、元和元年(1615年)京都本山の允許を得て、東光山徳応寺が再建されました。幕末期には、坂本龍馬、勝海舟の一行がこの寺を訪れ、二度宿泊しています。



文久4年(1864)2月15日に勝麟太郎(勝海舟)が蒸気船「長崎丸」にて上陸した記述とスケッチ

佐賀関の高台に建つ徳応寺



<DATA>

住所：大分市大字佐賀関2126
 電話：097-575-0085
 見学時間：応相談
 見学日：応相談
 バス駐車場：無し
 備考：



道の駅さがのせき

情報発信元	(一社) 大分市観光協会
E-mail	oita-kan@oishiimati-oita.jp
問合せ先	097-537-5764

国道197号線、見晴らしの良い海岸沿いに位置する『道の駅さがのせき』。豊後水道で一本釣りされる「関あじ」、「関さば」の産地ということもあって、全国に知られるブランド魚や海産物を使った商品の販売や、地元で獲れた海産物を手軽に味わえるイートインスペースがある、言わずと知れた人気の立ち寄りスポットです。



佐賀関でとれた良質な「くろめ」を懐かしいおふくろの味に仕上げました。ご飯のお供に最高です。道の駅 さがのせきオリジナルの商品です。

別府湾に面して建つ道の駅



<DATA>

住所：大分市大字大平989-6
 電話：097-576-0770
 営業時間：売店/9:00~18:00
 食事処/10:30~16:00(ラストオーダー30分前) 【夏季】
 10:00~15:30(ラストオーダー30分前) 【冬季】
 定休日：年中無休
 バス駐車場：大型バス5台



国宝 臼杵石仏

情報発信元	(一社) 臼杵市観光協会
E-mail	info@usuki-kanko.com
問合せ先	0972-64-7130

古園石仏大日如来像に代表される国宝臼杵石仏（磨崖仏）は、平安時代後期から鎌倉時代にかけて彫刻されたと言われています。その規模と、数量において、また彫刻の質の高さにおいて、わが国を代表する石仏群であり、平成7年6月には磨崖仏では全国初、彫刻としても九州初の国宝に指定されました。古園石仏、山王山石仏、ホキ石仏第一群、ホキ石仏第二群の4群の61体全てが国宝となっています。また、特別祈願法要や石仏火まつりなどの年間行事や臼杵石仏公園で行われるイベントや四季の花々など、事前にホームページをチェックしてみてください。



古園石仏から眺めるのどかな里の風景が広がる臼杵石仏公園。昔は池だったそうです。春には芝桜、夏には蓮などを鑑賞できます。

令和3年「美仏総選挙」実施



<DATA>

住所：臼杵市大字深田
 電話：0972-65-3300
 開館時間：9:00～17:00（最終入館16:30）
 見学日：年中無休
 バス駐車場：有



二王座歴史の道

情報発信元	(一社) 臼杵市観光協会
E-mail	info@usuki-kanko.com
問合せ先	0972-64-7130

二王座は、阿蘇山の火山灰が固まってできた凝灰岩の丘で、あちこちの岩を削り取って道を通しました。特に、旧真光寺の前は「切り通し」と呼ばれる、臼杵を代表する景観のひとつで、平成5年11月には国の都市景観100選にも選ばれています。辻から入ると上級の武家屋敷が立ち並び、田町側から登っていくと、多くの寺が集まっています。二王座付近は、狭い路地のいたるところにどっしりとした量感溢れる門構えの武家屋敷跡、白壁の土蔵や宗派の異なる歴史ある寺院が軒を連ね、城下町特有の面影を残した地域です。中でも、廃寺を改修し無料休憩所として開放されている旧真光寺の2階から眺める二王座の風景は多くの旅人に安らぎを与えています。この地区は、古く祇園社（現在の八坂神社）が鎮座し、その門として仁王門があったことから、現在は二王座と呼ばれるようになったと言われています。



旧真光寺からの眺め

二王座歴史の道



<DATA>

住所：臼杵市二王座塩田
 電話：0972-64-7130(臼杵市観光協会)
 見学時間：終日（旧真光寺は9:00～17:00）
 見学日：年中無休
 バス駐車場：下屋敷前大型バス駐車場を利用

稲葉家下屋敷

情報発信元	(一社) 臼杵市観光協会
E-mail	info@usuki-kanko.com
問合せ先	0972-64-7130

稲葉家の初代稲葉貞通は、関ヶ原の合戦における軍功により、慶長5年（1600年）に美濃国（現在の岐阜県）の郡上八幡から臼杵城に転封しました。稲葉家別邸は、廃藩置県に伴って東京へ移住した旧臼杵藩主・稲葉家の臼杵滞在所として明治35年（1902年）に建築されました。建築は近代に入ってからのものですが、武家屋敷の様式を色濃くとどめた屋敷です。旧平井家住宅は、稲葉家別邸に隣接している江戸時代の建築様式を残す上級武士住宅です。



書院造や玄関、門構えなど上級武家屋敷の風格漂う臼杵を代表する建築物です。特に庭園が広く稲葉氏5万石の偉大さを感じます。

国登録有形文化財



<DATA>
 住所：臼杵市大字臼杵6-6
 電話：0972-62-3399
 開館時間：9:00～17:00（最終入館16:30）
 見学日：年中無休
 バス駐車場：下屋敷前大型バス駐車場を利用

見星禅寺

情報発信元	(一社) 臼杵市観光協会
E-mail	info@usuki-kanko.com
問合せ先	0972-64-7130

創建は寛永11年（1634年）、時の城主、一通公が駿府臨濟宗より鉄山宗鈍禅師の法孫、一翁東二禅師を拝請され開山となります。以来370年禅寺の法灯を護持し17世今日に至ります。本尊は観世音菩薩で、寺伝によると鎌倉時代の仏師恵心僧都源信で、山岳佛教のころ鎮南山中に要福院という天台宗の寺があり、廃寺となりその秘伝をご本尊となしました。豊後臼杵西国第十六番の札所でもあります。境内には一言地蔵と呼ばれる隠れキリシタン時代のマリア観音（織部形蹲）があり、戦国大名大友宗麟の時代を偲ぶことができます。



座禅体験

ご住職と閑栖和尚



<DATA>
 住所：臼杵市大字臼杵277
 電話：0972-62-3672
 見学時間：応相談
 見学日：応相談
 バス駐車場：下屋敷前大型バス駐車場を利用



風連鍾乳洞

情報発信元	吉四六の里観光協会
E-mail	-
問合せ先	0974-32-2220

風連鍾乳洞は大正15年（1926年）2月14日に地元川登村菟光青年団の探検によって発見され、引き続き同年3月3日に発見された山上の新洞と共に、昭和2年4月4日国の天然記念物に指定されました。
 発見当時の入洞口は、深検洞として保存されています。
 風連洞は閉塞型の鍾乳洞であるため、鍾乳石が均整のとれた美しい形よく成長しており、またその種類も豊富で、日本の代表的な鍾乳洞です。
 夏でも非常に涼しく、「竜宮城」、「ヘリクタイト」、「端雲ノ滝」、「天上界」それぞれ独特の形をした鍾乳石を堪能できます。



洞穴内ではしばしば現世界の動物や古生物の化石骨が発見されます。

日本一美しいといわれる鍾乳洞



<DATA>
 住所：臼杵市野津町泊
 電話：0974-32-2547
 見学時間：9:00～17:00(11～2月は16時迄)
 見学日：年中無休
 大雨で増水した場合は入洞不可
 バス駐車場：有



龍原寺

情報発信元	(一社) 臼杵市観光協会
E-mail	info@usuki-kanko.com
問合せ先	0972-64-7130

車で高速道路から臼杵市街地に訪れると一番最初に三重塔が目に入ります。この塔は龍原寺三重塔で、臼杵が生んだ名匠高橋団内が、奈良や京都の古寺をめぐり、古い塔の長所をとり入れた理想的な三重塔の図面を引き、それを基に弟子の坂本荘右衛門が監督し、建物を完成させました。工事は、嘉永元年（1848年）から10年の歳月をかけて行われ、安政5年（1858年）に竣工しました。総高21.8メートルをはかる九州でも数少ない江戸時代の三重塔です。内部には、聖徳太子の像が安置されています。本堂では写経体験もできます。



全国的にも珍しい三重塔の屋根を支える天邪鬼

三重塔は臼杵のランドマーク的存在



<DATA>
 住所：臼杵市福良平清水134
 電話：0972-62-2717
 見学時間：応相談
 見学日：応相談
 バス駐車場：下屋敷前大型バス駐車場を利用

八町大路

情報発信元	(一社) 臼杵市観光協会
E-mail	info@usuki-kanko.com
問合せ先	0972-64-7130

現在「八町大路」として親しまれている臼杵市中央通り商店街の歴史は、戦国時代のキリシタン大名大友宗麟が丹生島に築城した約450年前まで遡ります。南蛮文化に彩られた国際都市は、江戸時代より入封した稲葉家によって八つの町が形成され、現在に至ります。当時から商業地であるこの地には、老舗も多く、中でも醸造業を営むカニ醤油（鍵屋）は400年以上続いています。また、呉服店が多いのも特徴です。現在の八町大路は石畳が敷かれ、回顧的な街灯が灯り、瓦屋根の続く商店街になり、新しい店舗も生まれています。



360年以上続く、きもの赤穂屋では、散策用の着物レンタルや抹茶体験なども行っています。

歴史風情を残す商店街



<DATA>

住所：臼杵市本町5組
 電話：0972-63-8525（商店街振興組合）
 見学時間：終日
 見学日：年中可能
 バス駐車場：下屋敷前大型バス駐車場を利用

竹巧彩 ギャラリー彩佐

情報発信元	(一社) 臼杵市観光協会
E-mail	info@usuki-kanko.com
問合せ先	0972-64-7130

みかんやぶどうの果樹園の細い路地を抜けると、趣のある和の建物が突然現れます。竹工芸作家・毛利健一さんの工房『竹巧彩』。竹巧彩は、器・花入れ・竹カゴバッグといった竹製品製作・販売の工房として始まりました。竹や藤、山ぶどうなどを使いながら、新たな素材とのコラボに挑戦し、オンラインワンなモノづくりを目指しています。併設された『ギャラリー彩佐』では、工房で作られた作品や洋服（自社ブランド『イストワール』）・小物なども展示販売されています。毛利さんはギャラリーを開くことで客と触れ合う場を作り、意見をじかに聞くことで新たな作品に反映させてきました。



古民家を思わせる、落ち着いたある外観

ギャラリー彩佐



<DATA>

住所：臼杵市佐志生2091-1
 電話：0972-68-3117
 見学時間：10:00~17:00
 見学日：応相談
 バス駐車場：マイクロバスなら可能



普現寺

情報発信元	吉四六の里観光協会
E-mail	-
問合せ先	0974-32-2220

臼杵市野津町にある臨済宗妙心寺派の寺院。大友氏第2代当主大友親秀の五男、親直（野津五郎頼宗）が、白象に乗った普賢菩薩の夢を見て、永仁2年（1294年）に建立したと伝わっています。大友島津の乱により、一時荒廃しましたが、正保4年（1647年）に現在地にて再興されました。吉四六さんのモデルである、初代廣田吉右衛門の菩提寺として位牌を安置しています。境内には、約200本のもみじがあり、赤と黄色のじゅうたんを作ります。紅葉シーズンになる11月には、もみじがライトアップされ、幻想的な雰囲気多くの観光客が訪れます。



ライトアップ期間など以下のQRコードから情報をご確認ください。



普賢菩薩像を彩る紅葉



<DATA>
 住所：臼杵市野津町大字野津市1346
 電話：0974-32-2220(吉四六の里観光協会)
 見学時間：応相談
 見学日：年中可能
 バス駐車場：吉四六の里観光協会へ応相談

妙顕寺

情報発信元	(一社) 臼杵市観光協会
E-mail	info@usuki-kanko.com
問合せ先	0972-64-7130

臼杵市上塩田の妙顕寺は、織田信長が討たれた本能寺の流れをくむ法華宗の寺院で、「臼杵寺院めぐり」の数え唄では「霊験あらたか妙顕寺」と唄われ、縁結びやお祓いなど様々な御利益を求めて、宗派を超えて多くの人々が訪れます。また、5月になるとアジサイの花が色鮮やかに咲き、“あじさい寺”としても知られています。（境内には約200種類2000株の紫陽花を植樹）また、副住職が池坊華道のイケメンPR集団「IKENOBOYS」に所属しており、アジサイや四季の花々を使った生花体験も好評です。そんな副住職のもうひとつの趣味がメダカのコレクション。わざわざ遠方から訪れる人も少なくありません。



飼育されているメダカは約30種類ほど。「忘却の翼」や「ブラックダイヤ」といった珍しい品種や色とりどりのメダカを鑑賞できます。



ツアー参加者の作品例



<DATA>
 住所：臼杵市上塩田18組
 電話：0972-62-3738
 見学時間：応相談
 見学日：応相談
 バス駐車場：マイクロ可、大型バスは応相談

つくみイルカ島

情報発信元	津久見市観光協会
E-mail	info@tsukumiryoku.com
問合せ先	0972-82-9521

うみたま体験パーク「つくみイルカ島」は、イルカと人間の「ふれあい・癒し」をテーマにした体験型施設。うみたまごと津久見市のコラボレーションにより誕生し、自然の海に多くのイルカたちが暮らしています。パフォーマンスを楽しんだり、ふれあい体験プログラムに挑戦したり、餌をあげたりできる「つくみイルカ島」は、イルカと遊びつくるオーシャンリゾート。かわいいマゼラペンギンもいますのでぜひ遊びに来てください！



イルカにふれたり、餌をあげたりなどいろんな体験プログラムがあります。

人気のイルカパフォーマンスショー



<DATA>

住所：津久見市大字四浦2218番地10
 電話：0972-85-3020
 見学時間：10時～16時（季節により延長あり）
 定休日：GWや夏休み期間を除き火曜日定休
 1月中旬～2月中旬はメンテナンス休園
 バス駐車場：大型バス可能



里の駅 つくみマルシェ

情報発信元	津久見市観光協会
E-mail	info@tsukumiryoku.com
問合せ先	0972-82-9521

うみたま体験パーク「つくみイルカ島」に併設する観光物産館です。つくみイルカ島グッズ各種や津久見市特産品、大分県内特産品、軽食などを販売しています。津久見産の漆喰（しっくい）を使用した合格成就お守りや「セメント饅頭」など「石灰石・セメントのまち」ならではのユニークな商品もあります。



定番の「ミルクソフト」をはじめ、「つくみかんソフト」や、ここでしか食べられない「セメントソフト」、そしてこの2つがコラボした「つくみずソフト」はどれも大人気！

種類豊富な特産品を取り揃えています



<DATA>

住所：津久見市四浦2218-10
 電話：0972-85-3111
 営業時間：10:00～16:00
 定休日：火曜日、年始
 バス駐車場：大型バス可能

四浦展望台

情報発信元	津久見市観光協会
E-mail	info@tsukumiryoku.com
問合せ先	0972-82-9521

日豊海岸国立公園に指定されたリアス海岸が広がる360度の大パノラマ。津久見湾に浮かぶ島々だけでなく、天気の良い日は遠くの四国まで見渡せます。津久見の市街地から、四浦半島にある「四浦展望台」までの爽快な海辺のドライブで心も体もリフレッシュしてみたいかでしょうか。



奥に写っているのが津久見市の離島、保戸島です。ここから見るとリアス海岸の特徴である、複雑に入り組んでいることがよくわかります。



雄大な景色が望めます

<DATA>
 住所：津久見市四浦
 電話：0972-82-9521（津久見市観光協会）
 見学時間：終日
 見学日：見学自由
 バス駐車場：大型バス可能

網代島

情報発信元	津久見市観光協会
E-mail	info@tsukumiryoku.com
問合せ先	0972-82-9521

網代島の地層からは、約2億4千万年前の宇宙から地球に降り注いだ流れ星のかけら「宇宙塵」が発見され、近年注目を集めています。はるか古代と、果てしない宇宙に思いを馳せてみませんか。津久見市観光協会にて網代島やチャートの事が分かるパンフレットをお渡ししています。貴重なチャートをぜひ見に来て学んでみませんか？



網代島で見られるチャートは、今から約2億5000万年前～2億年前の「三畳紀」にできたもので、地球の歴史の中で1番大きな生物大量絶滅があった直後の時代です。



島には干潮時のみ歩いて渡れます

<DATA>
 住所：津久見市大字網代
 電話：0972-82-9521（津久見市観光協会）
 見学日：見学自由
 バス駐車場：大型バス可能
 備考：潮位や天候によって島に渡れる時間が異なる

保戸島

情報発信元	津久見市観光協会
E-mail	info@tsukumiryoku.com
問合せ先	0972-82-9521

津久見港から約14kmの豊後水道に浮かぶ、周囲4km、面積0.86km²、人口約630人の小さな島です。明治中頃に始まったマグロ漁業が盛んだったことで全国的に有名です。島には平地が少なく、海岸から山への傾斜面に3、4階建ての住宅がひしめきあい、地中海を連想させる独特の景観をつくっています。「未来に残したい漁業漁村の歴史文化財産百選」にも選定されています。



「日本で一番狭い県道」ではないかと有名な県道612号。全長は256m、幅は最も狭いところは1.2mとなっています。

ナポリのような景観



<DATA>

住所：津久見市保戸島
 電話：0972-82-9521（津久見市観光協会）
 見学時間：終日
 見学日：天候により船が欠航する事もあり
 バス駐車場：津久見港駐車場を利用



つくみん公園

情報発信元	津久見市観光協会
E-mail	info@tsukumiryoku.com
問合せ先	0972-82-9521

つくみん公園は“海遊王国”がモチーフ。海や魚をイメージした、ユニークな色・形をした大型の遊具や、青々とした芝生が敷き詰められたイベント広場があり、テントを立て親子で一日楽しめる公園として、津久見市でも大変人気のスポットとなっています。



大人も滑れる15台もあるつくみん公園の滑り台。どの滑り台が1番お気に入りか探してみませんか？

1日ゆったりと遊べます



<DATA>

住所：津久見市港町4142番153
 電話：0972-82-9521（津久見市観光協会）
 開園時間：終日
 見学日：年中開園
 バス駐車場：大型バス可能

大友宗麟墓地公園

情報発信元	津久見市観光協会
E-mail	info@tsukumiryoku.com
問合せ先	0972-82-9521

ここには大友宗麟公のお墓が2つあります。1つは、江戸時代に旧家臣の末裔が建てたもの。もう1つは、昭和52年に建築家の磯崎新氏に設計を依頼して建てた、キリスト教式のもの。いずれも、樹齢百年を超える杉林が作る厳粛な雰囲気の中に建っています。春の桜、秋の紅葉など景色も楽しめる公園として地元でも人気スポットでもあります。



大友家家紋や花押をあしらった「武将印」を津久見市観光協会販売中です。多くの市外の方に購入していただいています。

春には満開の桜がお出迎え



<DATA>
 住所：津久見市大字津久見字ミウチ4198-1
 電話：0972-82-9521（津久見市観光協会）
 見学時間：終日
 見学日：年中開園
 バス駐車場：バス駐車不可。手前約300m地点までしか行きません

うみえ～るつくみんち

情報発信元	津久見市観光協会
E-mail	info@tsukumiryoku.com
問合せ先	0972-82-9521

「つくみ活き活き協同組合」が運営する特産品販売所です。魚市場で競り落とした新鮮な魚介類や特産のまぐろをはじめ、クロメや干物などの加工品、地元産野菜、すり身天ぷらなどが購入できます。2階のお食事処「汐（しお）の音」では、ひゅうが丼や扇子丼などを味わうことができます。



ひゅうが丼は、明治時代から遠洋漁業の基地として栄えた保戸島の漁師が、漁の間に手早く栄養が取れるようにと考案された料理とされています。

まぐろ商品を豊富に品揃え



<DATA>
 住所：津久見市高洲町3824-69
 電話：0972-85-0001
 営業時間：9:00～17:00
 定休日：年始
 バス駐車場：大型バス可能

豊後二見が浦のしめ縄

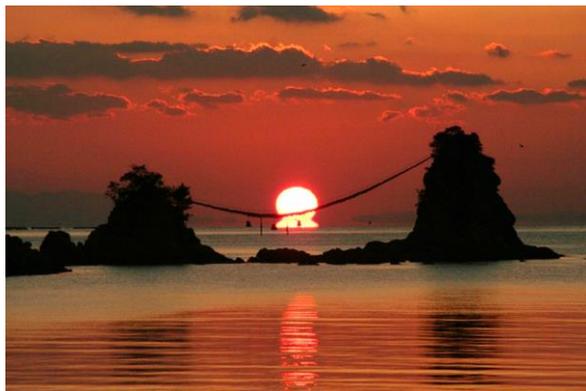
情報発信元	(一社) 佐伯市観光協会
E-mail	gxsta20@gmail.com
問合せ先	0972-23-1101

佐伯市のシンボルのひとつ「豊後二見ヶ浦」。初日の出スポットとして人気の場所です。夫婦岩を結ぶ大しめ縄は、長さ約65m、重さ約2トン、最大直径約75cmで、1994年にはギネスブックに掲載されました。大しめ縄は毎年12月第2日曜日に、地元の有志の手で張り替えられます。このワラには、上浦の小学生たちが田植え体験授業で（旧上浦町の姉妹町であった）竹田市荻町に植えたもち米のワラも含まれています。



豊後二見ヶ浦のライトアップ
12月24日から翌年 1月 4日まで
時間：18:00～22:30
(大晦日18:00～元旦7:00)

夫婦岩から昇る日の出



<DATA>
住所：佐伯市上浦大字浅海井浦2
電話：0972-23-3400（佐伯市観光案内所）
見学時間：終日
見学日：年中可能
バス駐車場：

九州オルレ さいき・大入島コース

情報発信元	佐伯市観光ブランド推進部 観光課
E-mail	
問合せ先	0972-22-3942

波音を聞きながら歩く海岸沿いや、四国や豊後水道のほか、佐伯市街地を一望できる360度パノラマの「遠見山展望所」、島の今昔を肌で感じられる集落道など、島ならではの特徴を活かしたコースとなっています。島への渡航は、往路はマリンバス常栄丸（豊海運/定員60名）、復路は大入島フェリーが便利です。時刻表はガイドマップをご参照ください。



下部のQRコードにアクセスすると本コースのガイドマップ（PDF）がダウンロードできます。



最初の絶景ポイント「舟隠し」



<DATA>
住所：佐伯市久保浦1059-11（食彩館）
電話：090-2474-3866（オルレセンター）
所要時間：3～4時間
見学日：通年
バス駐車場：

さいきフットパス

情報発信元	(一社) 佐伯市観光協会
E-mail	gxsta20@gmail.com
問合せ先	0972-23-1101

さいきフットパスコースは全部で6コース。歴史を感じながら城下町を巡るコースや、清流と田園広がる農村風景、昔ながらの港町の路地など、それぞれのコースごとに楽しむことができます。お腹がすいたら地元の飲食店や、お弁当で腹ごしらえ！それぞれのペースで、さいきフットパスコースを巡ってください。



下部のQRコードでさいきフットパスの紹介ページにアクセスすると、6つのパンフレット(PDF)をダウンロードできます。



清き水の故郷コース



<DATA>

住所：佐伯市内6つのエリア
 電話：0972-23-1101 (佐伯市観光協会)
 所要時間：1.5~2.5時間 (コースで異なる)
 見学日：通年
 バス駐車場：各コースにより異なる

佐伯城跡 (城山)

情報発信元	(一社) 佐伯市観光協会
E-mail	gxsta20@gmail.com
問合せ先	0972-23-1101

佐伯城は慶長11年(1606年)、日田の隈城から移封された毛利高政によって築られました。天守閣は、築城後ほどなく火災によって消失、わずかに残った隈櫓・土堀なども廃藩置県の際に取り壊されました。今日では、三の丸に櫓門(やぐらもん)、山頂に石垣が残るだけとなっています。文豪国木田独歩も愛した城山山頂へは4つの登山道があり、20分ほどで昇ることができます。

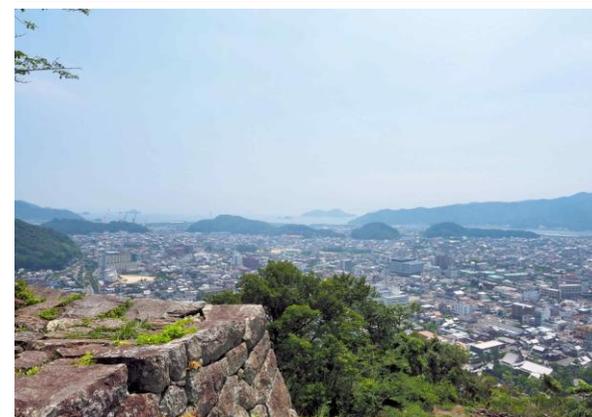
佐伯城跡 御城印



登頂記念として「佐伯城跡」の御城印を販売中。1枚300円



本丸からの眺め



<DATA>

住所：佐伯市大手町1-1-1
 電話：0972-23-1101 (佐伯市観光協会)
 見学時間：終日
 見学日：通年
 バス駐車場：三の丸櫓門前駐車場を利用

丹賀砲台園地

情報発信元	(一社) 佐伯市観光協会
E-mail	gxsta20@gmail.com
問合せ先	0972-23-1101

丹賀砲台園地は、昭和6年（1931年）に4年の歳月をかけ構築され、豊後水道一帯の守備要塞として重要な役割を果たした軍の要塞跡です。当時は、山頂に巡洋艦「伊吹」に搭載されていた30cm「カノン砲」が二門設置されました。弾薬庫・（砲弾を運んでいた）ベルトコンベア跡・砲塔に入ることができ、砲台の仕組みがよくわかります。砲台までの石段（162段）を登って行けますが、リフトも利用できるので、足の不自由な人でも大丈夫です。



石段を昇り終わると通路には、様々な資料が展示されています。

通路まではリフトで上がることも可能です。定員4~6人

眼下には元の間海峡が広がります



<DATA>

住所：佐伯市鶴見丹賀浦
 電話：0972-34-8222
 開館時間：9:30 - 16:30
 定休日：火・水曜日（祝日の場合は翌日）
 バス駐車場：大型バス5台



鶴御崎灯台

情報発信元	(一社) 佐伯市観光協会
E-mail	gxsta20@gmail.com
問合せ先	0972-23-1101

九州最東端に位置する鶴御崎自然公園。 海拔200mの絶壁に鶴御崎灯台があります。鶴御崎灯台は昭和56年（1981年）に完成、点灯しました。戦時中には要塞としての役目を果たすため砲台や壕が作られ、今でも遺跡としてわずかに残っています。季節ごとにツバキ・ツツジ・ノジグク・デイゴなどの花々が咲きます。鶴御崎灯台から少し歩いた展望台では「幸せの鐘」を鳴らすカップルが増えています。



佐伯市観光案内所（佐伯市駅前2-6-37）にて「九州最東端 到達証明書」を発行しています。鶴御崎灯台へ行ったことがわかる写真などをご提示ください。

九州で最も早い日の出が見れます



<DATA>

住所：佐伯市鶴見
 電話：0972-23-3400（佐伯市観光案内所）
 見学時間：終日
 見学日：見学自由
 バス駐車場：大型バス10台



空の展望所

情報発信元	(一社) 佐伯市観光協会
E-mail	gxsta20@gmail.com
問合せ先	0972-23-1101

空の公園の一部である「空の展望所」は、「豊後くろしおライン」沿線で眼下に海を見渡すことができます。日向灘を一望することはもちろん、漁船が行き交う漁の様子を見ることがもできます。毎年春には、駐車場から東屋までの歩道の両側にシバザクラを見ることができます。見ごろは3月下旬から4月下旬。まるでピンクの絨毯が敷きつめられているようです。6月になると、アジサイが見ごろを迎えます。



展望所には無料で利用できる双眼鏡もあります。手前にある米水津（よのうづ）湾の岩場や波打ち際などは鮮明に見えますし、空が霞んでなければ四国の山々を楽しむこともできます。

潮風も心地良い絶景スポット



<DATA>

住所：佐伯市米水津宮野浦
 電話：0972-23-3400（佐伯市観光案内所）
 見学時間：終日
 見学日：通年
 バス駐車場：大型バス可能



里の駅 たかひら展望公園

情報発信元	(一社) 佐伯市観光協会
E-mail	gxsta20@gmail.com
問合せ先	0972-23-1101

標高345.7mの高平山の中腹にある「里の駅 たかひら展望公園」は、佐伯市内でも有数の絶景ポイントとして知られています。園内にはキャンプ場、アスレチック施設、サイクリングロード、遊歩道も整備されています。レストランでは、スパイスから作るカレーや地元のいちごから作るソフトクリームも大人気です。



毎年11月上旬頃からノジギクが見頃となります。咲き誇る白い菊と、海と空の青さが美しいコントラストを生み出し、清々しい風景が広がります。

インスタ映えする天空ブランコ



<DATA>

住所：佐伯市蒲江大字竹野浦河内2156-171
 電話：0972-42-1880（たかひら展望公園）
 見学時間：9:00～17:00
 定休日：年末年始
 バス駐車場：



波当津美術館

情報発信元	(一社) 佐伯市観光協会
E-mail	gxsta20@gmail.com
問合せ先	0972-23-1101

波当津の海の美しさと地域の人たちの優しさに感動し、その魅力を沢山の人に知ってほしいとの思いで、アーティストのコオロギタカシさんがつくった美術館です。廃校になった旧波当津小学校の教室では、はがきサイズのレプリカから大型の絵画、立体作品などを鑑賞できます。



下部のQRコードにアクセスすると波当津美術館のパンフレット(PDF)がダウンロードできます。

波当津は大分県最南端の美しい漁村



<DATA>

住所：佐伯市蒲江大字波当津浦928
 電話：080-1538-6476
 開館時間：10:00～16:30
 休館日：月曜日（変更する場合もあり）
 バス駐車場：マイクロ、大型は波当津海岸
 駐車場へ駐車後、徒歩にて美術館へ



藤河内溪谷

情報発信元	(一社) 佐伯市観光協会
E-mail	gxsta20@gmail.com
問合せ先	0972-23-1101

祖母・傾山系の夏木山（1,386m）に源に、水源の観音滝から藤河内集落までの分流を併せて約8km続く「藤河内溪谷」。いたるところに臼状、渦巻状、瓢箪状、流線状などの花崗岩の甌穴群があり、すばらしい景観を呈しています。巨大な花崗岩の一枚岩を、桑原川が長い年月をかけて刻んでできた景観です。



藤河内溪谷では、キャニオニングやトレッキングツアーなどのアクティビティが盛んに行われています。

四季折々の表情を見せてくれます



<DATA>

住所：佐伯市宇目大字木浦内
 電話：0972-23-3400（佐伯市観光案内所）
 見学時間：照明が無いので日中に、要ガイド
 見学日：通年
 バス駐車場：バスは途中までしか行けません



あまべの郷 関あじ関さば館

情報発信元	(一社) 大分市観光協会
E-mail	oita-kan@oishiimati-oita.jp
問合せ先	097-537-5764

豊後水道を一望できる2階レストランでは、関あじ・関さばを中心に、新鮮な海の幸・山の幸をふんだんに使った料理を堪能できます。名物の海鮮丼や期間限定のくろめ料理など様々な料理で皆様をお待ちしております。※関あじ・関さばは時期や天候によって水揚げされないこともあります。あらかじめご了承ください。



1階では、「関サバの一夜干し」をはじめとする佐賀関の特産品から、地元の食材で作る「甘夏ソフト」等を販売しています。



関の海鮮丼 (1,320円)

<DATA>

住所：大分市大字白木949
 電話：097-575-2338
 営業時間：11:00～16:00
 土・日・祝日は11:00～21:00
 定休日：無し
 最大収容人数：100人
 バス駐車場：大型バス2台



よしだ会館

情報発信元	(一社) 大分市観光協会
E-mail	oita-kan@oishiimati-oita.jp
問合せ先	097-537-5764

よしだ会館では、お刺身は勿論のこと、焼き魚や煮魚等多くの食材は、主に旬の「佐賀関の魚介」を活きたまま、調理して使用しています。豊予海峡の潮流に揉まれた天然素材がゆえに、新鮮で身が引き締まった本物の「関の味」をごゆると、ご賞味・ご堪能ください。



海鮮丼 (2,640円)
 ※天候等により「関あじ」「関さば」が入荷できない日は、「豊後あじ」「豊後さば」となります。詳しくは係におたずねください。



関あじ関さば御膳 (3,080円)

<DATA>

住所：大分市大字大平23-1
 電話：097-576-0288
 営業時間：11:00～14:30、17:00～21:00
 定休日：水曜日（祝日は営業）
 最大収容人数：300人
 バス駐車場：大型バス4台
 備考：



喜楽庵

情報発信元	(一社) 臼杵市観光協会
E-mail	info@usuki-kanko.com
問合せ先	0972-64-7130

臼杵市内で最も歴史のある料亭。入り口から玄関へと続くアプローチには、様々な樹木が植えられ、四季折々の表情を魅せてくれます。会席料理は人気のふぐコースをはじめ、黄飯や茶台寿司（10名以上）といった臼杵の郷土料理もご堪能いただけます。また、稲葉藩から伝承を許された『本膳料理』（10名以上/1週間前迄の予約）は、独自の配膳法や食作法があり、参加者はお殿様に招かれた御客として、そのルールに従って箸を進めます。



女将 山本千代さん
「本膳料理は、全国で3箇所しかなく、特別な祝い事や作法などの体験を楽しめるお客様が多いです。」



本膳料理 (33,000円)

<DATA>
住所：臼杵市城南9組
電話：0972-63-8855
営業時間：11:30~15:00、17:00~22:00
定休日：不定休
最大収容人数：~100人
バス駐車場：大型バス可能
備考：



KIJOKAKU (キジョウカク)

情報発信元	(一社) 臼杵市観光協会
E-mail	info@usuki-kanko.com
問合せ先	0972-64-7130

イタリアで修行後、東京都内で5店舗のグランドシェフの経験を持つシェフが地元臼杵の新鮮な有機野菜や魚介類、厳選したお肉料理をお庭の薪窯で、豪快に仕上げるお料理が人気のイタリアンレストラン。中でも窯焼きのピッツアや国産牛は人気です。結婚式場も併設している館内は、バリアフリー、授乳室全ての皆様が安心してお過ごし頂ける空間。地元食材本来のおいしさを存分にお楽しみください。



総支配人 藤川七海さん
「最小2名~最大200名まで様々なご要望にそってご案内します！非日常空間で特別なひとときを是非お楽しみください。」



国産牛の窯焼きコース(3,500円~)

<DATA>
住所：臼杵市臼杵洲崎72-38 (市役所前)
電話：0972-83-8081
営業時間：11:00~15:00、17:00~21:00
定休日：月・火曜日
最大収容人数：~200人 (着席)
バス駐車場：大型バス可能
備考：



鳥料理 ゆふ

情報発信元	(一社) 臼杵市観光協会
E-mail	info@usuki-kanko.com
問合せ先	0972-64-7130

大正2年（1913年）建立の風格ある佇まい。暖簾をくぐると懐かしさがあふれ、タイムスリップした気分になります。名物の「鳥女モモステーキ」や「ポンカラ」、「チキン南蛮」、「釜飯」などの鳥料理や鍋料理、新鮮な魚料理などが味わえます。



女将 油布礼子さん
「地元放送局OBS大分放送の番組『旬感！3ch』で放送された『チキン大好き大分県民が選ぶ鶏肉料理ランキング』で第1位をいただきました。」



ベスト5コース (2,500円)

<DATA>
住所：臼杵市唐人町5組
電話：0972-63-5393
営業時間：11:30～14:00、17:00～22:00
定休日：火曜日
最大収容人数：～60人
バス駐車場：下屋敷前大型バス駐車場を利用備考：



星月庵

情報発信元	(一社) 臼杵市観光協会
E-mail	info@usuki-kanko.com
問合せ先	0972-64-7130

二王座の高台にある星月庵の本格的な禅味料理は、仏教文化、食文化を紹介し、臼杵観光の一役を担っています。臨濟宗妙心寺派の僧である住職が若い頃、長年にわたる修行の中で体得した八百年の歴史がある禅の味と、いろいろな経験から自身が工夫創意した味とを、自給自足を原則に、文字通り「精進」して手づから調理しております。



閑栖和尚 安藤恵薫さん
「名物の胡麻豆腐は、住職自ら一時間かけて胡麻をすり、手間と時間をかけてご提供しております。」



2018年にビブグルマンに認定

<DATA>
住所：臼杵市二王座字切通123の2
電話：0972-63-7149
営業時間：11:30～15:30
定休日：月・火・水曜日
最大収容人数：～40人
バス駐車場：下屋敷前大型バス駐車場を利用備考：



café凡と凧

情報発信元	(一社) 臼杵市観光協会
E-mail	info@usuki-kanko.com
問合せ先	0972-64-7130

武家屋敷である「旧臼杵藩主稲葉家下屋敷」内のカフェレストランで情緒ある建物を見学する事も出来ます。店名はオーナーの愛犬の名前から名付けられ、大きなスタンダードプードルが出迎えてくれます。看板メニューの「凡と凧どんぶり（ローストビーフ丼）」、カレーなどの軽食の他、ケーキやかき氷なども味わえます。



佐藤尚子さん
「愛犬と一緒にランチが出来ます。店内とテラス席があり、空間を四季折々でお楽しみ頂けます。」

凡と凧どんぶり



<DATA>

住所：臼杵市大字臼杵6-6
電話：090-6924-7358
営業時間：10:00～16:00
定休日：水曜日・木曜日
最大収容人数：～22人
バス駐車場：下屋敷前大型バス駐車場を利用備考：

割烹 みつご

情報発信元	(一社) 臼杵市観光協会
E-mail	info@usuki-kanko.com
問合せ先	0972-64-7130

お客様に提供するトラフグは生簀で直前まで生かされています。来店から逆算して捌く「活ふぐ」は鮮度が良いために薄く引くことが出来ません。厚みがありしっかりした弾力のふぐ刺しをご賞味ください。基本のコースに「焼きふぐ」や「白子」、「ふぐ寿司」などをご予算に応じてお選びいただけます。



店主 遠藤幸男さん
「トラフグは『みがき』と呼ばれる加工所で捌いたものを仕入れるお店が多い中、ウチは自分達で捌くので鮮度には自信があります。1日に3回ほど捌いていますね。」

人気の活ふぐ会席は5,000円から



<DATA>

住所：臼杵市大字臼杵524の1
電話：0972-62-5107
営業時間：11:30～14:00、17:30～21:30
定休日：不定休
最大収容人数：～47人
バス駐車場：第2駐車場に大型バス2台可備考：



グルメ若木屋

情報発信元	(一社) 臼杵市観光協会
E-mail	info@usuki-kanko.com
問合せ先	0972-64-7130

創業1971年、臼杵で老舗の洋食屋さんです。国産肉のハンバーグ、大分名物の鳥天、根強い人気のカレーなどを求めて、ランチタイムや週末は多くのお客様で賑わいます。様々なメニューの中でも一際目をひくの「若木屋ランチ(1,200円税込)」。ハンバーグ、エビフライ、魚フライ、鳥天、ポークピカタと盛沢山の看板メニューです。



藤谷愛さん
「とにかく手作りにこだわっています。マヨネーズも自家製です。」

名物「若木屋ランチ」



<DATA>
住所：臼杵市大字臼杵575
電話：0972-63-2113
営業時間：11:00～14:00、17:00～不定時
定休日：火曜日
最大収容人数：～25人
バス駐車場：下屋敷前大型バス駐車場を利用
備考：



石仏観光センター 郷膳うさ味

情報発信元	(一社) 臼杵市観光協会
E-mail	info@usuki-kanko.com
問合せ先	0972-64-7130

国宝『臼杵石仏』の麓にある飲食店&土産屋。きらすまめしをはじめ、黄飯、茶台寿司、だんご汁など、臼杵や大分ならではの料理を味わえるほか、夏季限定の「蓮料理」、ほんまもん野菜を使ったメニューは老若男女を問わず大人気。料理が盛られている上品な器「臼杵焼」は、陶芸家でもある店主・宇佐美裕之さんの作品です。



宇佐美友香さん
「映画『100年ごはん』の舞台になった土作りから行う臼杵の野菜をたっぷり使った心と体に美味しいお料理をお楽しみください。」

ほんまもん野菜プレート



<DATA>
住所：臼杵市大字深田833-5
電話：0972-65-3333
営業時間：11:00～15:00
定休日：月曜日・火曜日
最大収容人数：～50人(最大200人)
バス駐車場：臼杵石仏駐車場を利用
備考：



臼杵豆腐とふるさと懐石 やを傳

情報発信元	(一社) 臼杵市観光協会
E-mail	info@usuki-kanko.com
問合せ先	0972-64-7130

やを傳は臼杵ふぐをはじめとする季節のお魚や野菜、ごだわり豆腐や湯葉をお庭の見える個室でゆったりと召上っていただけるお店です。

ふぐや太刀魚をはじめとする新鮮な海の幸、地元の農家さんから直接頂く新鮮な四季折々の大分の旬菜と全国のこだわり食材を当店流に融合させみな様方にご提供させていただきます。



代表取締役 上田英樹さん
「和食だけでなく、洋食も取り入れ、幅広い味覚を提供していますが、お客様から最もお褒め頂くのは昔からの看板商品『胡麻豆腐』ですね。」

ふぐと牛ステーキを楽しめます



<DATA>
住所：臼杵市江無田243-1
電話：0972-62-3424
営業時間：11:30～15:00、17:30～21:30
定休日：火曜日（祝日は営業）
最大収容人数：～30人
バス駐車場：大型バス1台可能
備考：



小手川商店

情報発信元	(一社) 臼杵市観光協会
E-mail	info@usuki-kanko.com
問合せ先	0972-64-7130

文久元年（1861）に味噌・醤油づくりを始め今に至る（現フンドーキン）。創業当時と同じ歴史を持つ趣深い建物でいただけるのは、味噌汁他、味噌を使った料理と臼杵の郷土料理の数々。マグロを使った「きらすまめし」、くちなしの実で黄色く色づけた「黄飯（おうはん）」、けんちん汁のような「かやく」、卵黄の味噌漬け、甘めの醤油タレがかかる「ごま豆腐」など臼杵の味を堪能できます。



スタッフ 佐藤貞子さん
「築160年以上の趣のある店舗は真向いにある小手川酒造の酒蔵と共に訪ねて頂きたいですね。お食事の後は是非とも、こだわりの『みそソフトクリーム』をお召し上がりください。」

全て味わえる「花野」は予約制



<DATA>
住所：臼杵市浜町1組
電話：0972-62-3333
営業時間：お食事は11:00～14:00
定休日：お食事は平日のみ
最大収容人数：～10人
バス駐車場：下屋敷前大型バス駐車場を利用
備考：

三幸寿司 (みゆきずし)

情報発信元	津久見市観光協会
E-mail	info@tsukumiryoku.com
問合せ先	0972-82-9521

知る人ぞ知る津久見のお寿司屋さんです。

リーズナブルな価格で、豊後水道の恵まれた海の幸をお寿司や天ぷらなどの和食だけでなく、本格的なフレンチや創作料理も楽しむことができます。会食で食べることでできる、茶わん蒸しやデザートなども人気のメニューとなっています。



各個室のお席は全て椅子席となっており、居心地の良い空間となっています。市内外問わずお客さんが訪れ、料理の味だけでなく、店主の人柄の良さも大評判のお店です。

寿司 (上) 1,650円 (税抜)



<DATA>

住所：津久見市中央町8-14
 電話：0972-82-5420
 営業時間：11:30～13:30、17:00～22:00
 定休日：火曜日
 最大収容人数：個室1階12名、2階20名前後
 バス駐車場：駅前駐車場(日曜・祝日は無料)
 備考：要予約

汐の音

情報発信元	津久見市観光協会
E-mail	info@tsukumiryoku.com
問合せ先	0972-82-9521

津久見市の新鮮な魚などの特産品を取り扱う物産館「うみえ〜る」の2階にあり、津久見湾の穏やかな海や大型の船を眺めながらお食事ができることで人気のお店です。

名物のひゅうが丼やぶり丼、おすすめの津久見扇子丼など、新鮮な海の幸をたっぷり使った料理をぜひお楽しみ下さい。



津久見市で採掘される石灰石はセメントなどに加工され、主に船舶で出荷されています。それらを輸送している大型の船などを望みながらのお食事は別格です。

津久見扇子丼 1,500円



<DATA>

住所：津久見市高洲町3824-69
 電話：0972-85-0008
 営業時間：11:30～14:00 (13:30L.O.)
 /夜は要予約
 定休日：不定休
 最大収容人数：30人
 バス駐車場：大型バス可能

料理工房 竹田

情報発信元	津久見市観光協会
E-mail	info@tsukumiryoku.com
問合せ先	0972-82-9521

豊後水道の海の幸、刺身や新鮮な魚介類の料理が楽しめる美味しいお店です。ご予算に応じて懐石料理もでき、お昼には定食もあります。食材の一番美味しい時期の「旬」に合わせ、季節によってメニューを変えるなど店主のこだわりのつまんだ美味しい料理が味わえます。予算や内容についてはお気軽にご相談ください。



店内は掘りごたつ式のカウンターやお座敷もありゆっくりくつろぎます。店内は木のぬくもりを感じ、落ち着く雰囲気のあるお店です。

お昼の人気メニュー とり天定食



<DATA>

住所：津久見市中央町15-15
 電話：0972-82-2924
 営業時間：11:30～13:30/18:00～
 夜は要予約
 定休日：不定休
 最大収容人数：40人
 バス駐車場：駅前駐車場(日曜・祝日は無料)
 備考：団体は10名様以上

亀吉

情報発信元	津久見市観光協会
E-mail	info@tsukumiryoku.com
問合せ先	0972-82-9521

大きなまぐろのオブジェがひときわ目を惹く『亀吉』は、不定期で開催する「まぐろの解体ショー」や地元放送局が主催するイベントで見事グランプリに輝くなど話題が絶えない元気なお店。まぐろや旬の地魚を中心にしたメニューがずらり。店内はお座敷とテーブル席があります。



リーズナブルでボリューム満点のランチ定食はだれもが大満足！夜の居酒屋では種類豊富な焼鳥が楽しめます。

<他のメニュー>
 本まぐろのひゅうが丼
 1,738円

本まぐろ丼定食 1,738円



<DATA>

住所：津久見市高洲町3824
 電話：0972-82-5519
 営業時間：11:00～14:30売り切れ次第終了
 17:00～22:00売り切れ次第終了
 定休日：木曜日(祝日営業)
 最大収容人数：～50人(団体最大25人)
 バス駐車場：1台

四季彩 源兵衛

情報発信元	津久見市観光協会
E-mail	info@tsukumiryoku.com
問合せ先	0972-82-9521

大分県南部に位置し、豊後水道とリアス海岸が育む、豊かな水産資源の宝庫、津久見市。四季彩 源兵衛では、まぐろ料理や旬の海産物を中心に四季折々の料理を、お客様ひとりひとりにご満足いただけるよう丁寧に作り続けています。津久見市名物のひゅうが丼だけでなく、まぐろ南蛮や味噌カツなども大変人気のメニューとなっています。



津久見駅から歩いてすぐのところに立地しており、市外客からも大変人気のお店です。「モイカフェスタ」の時期には行列ができることも！

<他のメニュー>
ひゅうが丼 980円

まぐろ南蛮ひゅうが丼セット 1,380円



<DATA>

住所：津久見市中央町8-30
電話：0972-83-5778
営業時間：11:00～14:00 (13:30L.O.)
17:00～22:00
定休日：火曜日
最大収容人数：2階お座敷～40人
バス駐車場：駅前駐車場(日曜・祝日は無料)



浜茶屋

情報発信元	津久見市観光協会
E-mail	info@tsukumiryoku.com
問合せ先	0972-82-9521

シックでモダンな雰囲気を感じさせる和の建物が特徴的な『浜茶屋』。店内には様々な魚たちが泳ぐ生簀があり、週末は行列が絶えません。丼や刺身、寿司など海鮮料理を中心にした豊富なメニューの中でも、不動の人気は「まぐろステーキ」。多くの方がこれを求めて、遠くから訪れます。



中心街から少し離れた静かな港町に立地しています。桜まつり時期になるとより多くのお客さんと賑わいます。

<他のメニュー>
刺身定食 1,650円
ひゅうが丼 990円
※まぐろステーキは団体の場合、人数の半分の提供となりますのでご了承ください。

まぐろステーキ定食 1,980円



<DATA>

住所：津久見市大字千怒6029番地
電話：0972-82-8302
営業時間：11:00～15:00 (14:30L.O.)
17:00～20:00 (19:30L.O.)
定休日：月曜日 (祝日の場合は翌日)
水曜日は昼のみ営業
最大収容人数：～50人 (団体最大20人)
バス駐車場：1台
備考：週末団体受け入れ不可

新美賀久寿し(しんみかくずし)

情報発信元	津久見市観光協会
E-mail	info@tsukumiryoku.com
問合せ先	0972-82-9521

「美味しいお寿司をできるだけ安く提供したい」そんな心意気で皆様に喜んで頂けることを目標にし、お得感のあるランチメニューや定食から本格的な会席コースの他、まぐろやうなぎ料理などもご提供しています。

丁寧に調理された津久見産の新鮮でリーズナブルな魚料理をぜひ堪能してみてください。



1階にあるたくさんのリアルな食品サンプルが目をつけます。「食事はもちろん、従業員の方がとても親切でまた来たい！」というリピーターの多いお店です。

ひゅうが丼 770円



<DATA>

住所：津久見市中央町23-5
 電話：0972-82-2411
 営業時間：10:30～20:00
 定休日：水曜日
 最大収容人数：～50人（団体最大30人）
 バス駐車場：駅前駐車場(日曜・祝日は無料)



レストラン コリーヌ

情報発信元	(一社) 佐伯市観光協会
E-mail	gxsta20@gmail.com
問合せ先	0972-23-1101

ゴルフ場の敷地中にあるレストラン「コリーヌ」はお食事だけの立ち寄りも歓迎です。人気のメニューは「猪鹿丼スペシャル」、「猪鹿丼」、「猪鹿コロッケ定食」のほかラーメンなどがあります。

コリーヌとはフランス語で丘という意味があり、ゴルフ場の芝生がゆるやかな曲線を描きまるで丘のようです。全面ガラス張りの店内からも四季折々の借景が楽しみいただけます。



練習場の隣接する直川カントリー倶楽部。車で約7分のところには鉱泉センター直川もあります。

猪鹿丼スペシャル(880円)



<DATA>

住所：佐伯市直川上直見3757
 電話：0972-58-3308
 営業時間：11:00～17:00
 定休日：木曜日、12月31日・1月1日
 最大収容人数：20隻
 バス駐車場：2台
 備考：



錦寿司

情報発信元	(一社) 佐伯市観光協会
E-mail	gxsta20@gmail.com
問合せ先	0972-23-1101

多くの寿司職人の声が飛び交い、活気あふれる錦寿司。ビッグで新鮮なネタが評判を呼び、県内外からもたくさんの方が名物寿司を求めてやってきます。あまりの大きさに「半分に切りましょうか?」と、親切に対応してくれる店員もいるほど。ネタケースにはアジやサバ、イカ、イサキ、えび、タコなど、豊後水道のネタがところ狭しと並び、冬場は季節限定で、珍しい天然ものの豊後ふぐもお目見えします。



「おまかせセット」は、佐伯の地魚を盛り合わせた人気のメニュー。エネルギーでサービス精神旺盛な大将の心意気と一緒に、心ゆくまで佐伯寿司をご堪能あれ。

おまかせセット (3,080円)



<DATA>

住所：佐伯市日の出町1-6
 電話：0972-23-7632
 営業時間：11:30~14:00、16:00~21:30
 定休日：水曜日・第4木曜日
 最大収容人数：座敷6席×9（個室可）
 バス駐車場：
 備考：



亀八寿司

情報発信元	(一社) 佐伯市観光協会
E-mail	gxsta20@gmail.com
問合せ先	0972-23-1101

亀八のこだわりは銀シャリ。弥生から汲み上げた番匠川の伏流水と地元の米を使った銀シャリが、豊後水道の新鮮で肉厚なネタを最大限に引きたててくれます。また、海の幸だけでなく、山菜などの山の幸も積極的に取り入れ、栄養バランスを考えたオリジナル寿司を提供しています。



「豊後地産にぎり」は新鮮な素材を贅沢に網羅、汁物とコーヒー付き。他にも海鮮丼や「ごまだしうどん」付のランチメニューもあり。

豊後地産にぎり (3,300円)



<DATA>

住所：佐伯市中村南町7-12
 電話：0972-22-5818
 営業時間：11:00~14:00、16:00~22:00
 定休日：月曜日
 最大収容人数：個室4席~6席×5、広間30席
 バス駐車場：
 備考：



佐伯回転寿司マルマン

情報発信元	(一社) 佐伯市観光協会
E-mail	gxsta20@gmail.com
問合せ先	0972-23-1101

水流が激しい豊後水道で育った魚は身が引き締まり、まさに絶品。魚通の佐伯の方なら、その鮮度の良さがすぐにわかるはず。 「美味しいものをお手軽な価格」でをモットーに、皆様に親しまれる佐伯の回転寿司を目指します。



回転寿司の概念をくつがえす鮮度・味・職人の技をご堪能ください。

佐伯ずくし(2,200円～)



<DATA>

住所：佐伯市城下東町1-13
 電話：0972-28-5600
 営業時間：平日11:00-14:00、17:00～要相談
 土日祝11:00-20:30(団体不可)
 定休日：年中無休
 最大収容人数：テーブル20～30席
 バス駐車場：大型バス1台まで(要事前連絡)
 備考：



魚彩さくら亭

情報発信元	(一社) 佐伯市観光協会
E-mail	gxsta20@gmail.com
問合せ先	0972-23-1101

静かな城下町の中に佇み、優雅な庭と池のある綺麗なお食事処。海鮮丼(2,000円)や松花堂(1,600円～)など多彩なメニューが揃っていますが、お薦めは地元の水産会社が作ったお店とあって、味と鮮度にこだわった食材と、300年の歴史を持つ糀屋本店とコラボした塩糀ご膳です。



「さくら亭」だけに桜の季節と庭に蛍がいるので、蛍の季節は特にお薦めします。

塩糀ご膳 (2,150円)



<DATA>

住所：佐伯市城下東町8-10
 電話：0972-23-3020
 営業時間：11:00～15:00、17:00～要相談
 定休日：月曜日(祝日の場合は翌日)
 最大収容人数：1階フロア20席、堀座敷14席×2
 ラウンジ14席、2階フロア35席
 バス駐車場：平日第2駐車場1台、他市営へ備考：



かまえインターパーク

情報発信元	(一社) 佐伯市観光協会
E-mail	gxsta20@gmail.com
問合せ先	0972-23-1101

東九州自動車道 蒲江ICを降りておよそ800m、便利な立地のかまえインターパーク。海を臨む立地で、佐伯の特産品を販売する直売所「海への市」と、海を眺めながら食事ができる「海のレストラン 笑魚（わらいよ）」で、佐伯市蒲江にいらっしゃるお客さまをおもてなしいたします。蒲江の海でとれた魚介類はもちろん、夏には岩ガキ、秋には伊勢えびなど、海の幸を満喫してください。



大きな窓の向こうには、雄大な猪串湾の景色が望めます。

季節のメニュー

岩ガキ、伊勢えび、海鮮丼等の季節ごとの団体専用メニュー
 ※メニュー・料金は相談
 ※席のみの予約は不可

<DATA>

住所：佐伯市蒲江大字森崎浦142番地16
 電話：0972-44-5515
 営業時間：平日11:00～14:30、
 土日祝11:00 or 13:00
 定休日：1月1日
 最大収容人数：約20席
 バス駐車場：大型バス8台
 備考：



道の駅かまえ 海鳴り亭

情報発信元	(一社) 佐伯市観光協会
E-mail	gxsta20@gmail.com
問合せ先	0972-23-1101

蒲江漁港に隣接した道の駅かまえでは、毎日水揚げされる新鮮な魚介類を使ったメニューが揃っています。大分を代表する3種のブランドブリ（美人ブリ、かぼすブリ、豊の活ぶり）を始め、緋扇貝、すり身などを存分にお楽しみください。



毎年9月から11月にかけて開催される伊勢えび祭りでは、特別メニューも提供しています。

海鮮丼 (1,500円)



<DATA>

住所：佐伯市蒲江蒲江浦5104-1
 電話：0972-42-0050
 営業時間：11:00～15:00
 定休日：年末年始（不定休の場合あり）
 最大収容人数：30～35席
 バス駐車場：大型バス3台
 備考：



鶴見海望パーク

情報発信元	(一社) 佐伯市観光協会
E-mail	gxsta20@gmail.com
問合せ先	0972-23-1101

総ガラス張りの窓から鶴見崎半島と有明湾を望む、眺めの良い海鮮レストラン。当店のお勧めは「海賊焼」です。緋扇貝・サザエ・旬のカキ・エビ等ワインで焼いてお召し上がりいただけます。その他の海鮮料理も新鮮・安い・ボリュームをモットーに、朝獲れ魚介類で刺盛・御膳・海鮮丼と旬の料理で「おもてなし」いたします。



海鮮丼は採れる魚介類によって毎日変わります。四国が見えそうな抜群のロケーションも日々表情を変え、季節の移ろぎを感じさせてくれます。

海賊焼きコース (2,800円～)



<DATA>

住所：佐伯市鶴見有明浦24
 電話：0972-33-1237
 営業時間：11:00～16:00、16:00～22:00
 (16:00以降は要予約)
 定休日：12月31日～1月2日
 最大収容人数：約120席
 バス駐車場：大型バス可能
 備考：

海鮮の宿 まつ浦

情報発信元	(一社) 佐伯市観光協会
E-mail	gxsta20@gmail.com
問合せ先	0972-23-1101

佐伯藩の城下町として栄え、「佐伯の殿様、浦でもつ」と言われるほど、豊富な海の幸と山の幸に恵まれた佐伯の料理宿です。佐伯の新鮮魚介と、精肉店直営のこだわりの黒毛和牛を使った懐石をご堪能ください。全室オーシャンビューの部屋からは、時々イルカが泳いでいるのを見ることができます。カラオケルームがあり、貸し切りも可能です。



プロの目利きで選ばれた高級黒毛和牛。さっと湯に通せば、美しい桜色に。食べた瞬間、肉の旨みがお口いっぱいになり、思わず笑みがこぼれます。

新鮮魚介と黒毛和牛の懐石料理)



<DATA>

住所：佐伯市鶴見大字地松浦550-30
 電話：0972-28-5506 (予約用)
 営業時間：11:30～14:00
 定休日：年末年始 (不定休の場合あり)
 最大収容人数：宴会場80席
 バス駐車場：大型バス2台
 備考：



大分県漁業協同組合 佐賀関支店

情報発信元	(一社) 大分市観光協会
E-mail	oita-kan@oishiimati-oita.jp
問合せ先	097-537-5764

大分県漁協佐賀関支店の組合員が一本釣りで釣ったマアジやマサバのことを「関あじ関さば」と呼びます。市場でも別格扱いされており、高級魚としては全国的に有名です。

いけすや水揚げの見学を通して、「関あじ関さば」の品質管理方法などについて解説を聞くことができます。



水産品としては全国初となる商標登録が認められた。出荷する関あじ・関さばの尾には、一匹ずつ商標の入ったタグシールがつけられます。



出荷の様子



<DATA>

住所：大分大字佐賀関2016-4
 電話：097-575-0511
 見学時間：10:00～17:00
 見学日：平日のみ
 所要時間：見学内容により異なる
 受入可能人数：制限無し
 申込締切：電話もしくはHPから

有限会社 富士見水産

情報発信元	(一社) 大分市観光協会
E-mail	oita-kan@oishiimati-oita.jp
問合せ先	097-537-5764

関あじ関さば（関アジ）（関サバ）はすべて大分県漁業組合 佐賀関支店の組合員（漁師）による一本釣りです。潮の流れの速い漁場ですので、熟練した漁師でも一本釣りは命がけです。

ごく短時間ですぐ船のいけすに放つため、魚が傷ついたりストレスによって味が落ちることもありません。釣り上げられた魚は漁港（佐賀関幸の浦港）に持ち帰り生きたまま買い受け（面買い（つらがい））します。港へ運ばれた魚は、いったん港の網いけすで落ち着かせた上で、一匹一匹丁寧に「活けじめ」という処理を施します。いけすや水揚げ、面買いの見学ができます。



鮮魚以外にも、寿し・惣菜・レトルト・常温加工品などいろんな製品を製造・販売しています。

船から生簀へ



<DATA>

佐賀関店住所：大分市大字佐賀関幸の浦
 電話：097-575-4122
 見学時間：8:30～17:00
 見学日：月・水～金曜日（10:00～16:00）
 第2土曜・年末年始を除く
 所要時間：約30分
 受入可能人数：1～10人
 申込締切：2週間前までに電話にて



フンドーキン醤油株式会社（大分醤油協業組合）

情報発信元	(一社) 臼杵市観光協会
E-mail	info@usuki-kanko.com
問合せ先	0972-64-7130

フンドーキン醤油や加盟会社の醤油を製造する、国内最大級の共同工場。この工場では、最新設備で安定的に醤油を製造する一方、300年前から続く伝統手法での醤油造りも行っています。

“おいしいものを造ろうよ”このシンプルだが力強い思いこそ、工場の原動力だという。「良い原料を使って、手間を惜しまず良いものを造る。だって、私たちが一番聞きたい言葉は『おいしい』ですから」。そう話す池辺さんの後ろには、最新鋭のスーパーステンレスタンクと昔ながらの巨大な木樽が並び立つ。責任と使命の象徴ともいえるタンクと木樽の中では、手間暇かけて仕込んだ醤油が、今日もじっくりと味を深めているのです。



池辺剛さん
『大分醤油協業組合』工場長
大分市出身。大学で生化学を学び、卒業後『フンドーキン醤油(大分醤油協業組合)』に入社。一時期ドレッシング工場に勤務したが、それ以外は醤油造りを担当。2017年、工場長に就任。

ギネス認定世界一の木樽



<DATA>

住所：臼杵市望月1500
電話：0972-63-2111（フンドーキン醤油）
見学時間：9:30～11:00、13:30～15:00
見学日：月～金曜の平日
所要時間：60分
受入可能人数：1人～100人
申込締切：1週間前まで



富士甚醤油株式会社（日豊醤油協業組合）

情報発信元	(一社) 臼杵市観光協会
E-mail	info@usuki-kanko.com
問合せ先	0972-64-7130

醤油は地域性が強く、消費者が他の銘柄に変えることが少ない商品。それだけに新しい味や香りの開発にも、人知れぬ苦労が伴います。菌のことが気になると、休みの日でも車を飛ばして様子を見にくるという工藤さん。休日の工場から眺める外の風景は、自分しか知らないのどかさだと笑う。「地味だし忍耐のいる仕事だけど、なんだかんだ言って楽しいんです。楽しくないと続かない仕事ですからね」。そう、なんだかんだ言っても、これが工藤さんの天職のみたいです。



工藤智史さん
『日豊醤油協業組合』技術部
大分市出身。山口大学・大学院で化学を専門に学ぶ。2006年に入社。技術部で、醤油に関連する技術的な研究と微生物を管理する仕事を担当する。

富士甚醤油の主力商品



<DATA>

住所：臼杵市大字末広字黒丸162番地1
電話：0972-63-3111（富士甚醤油）
見学時間：9:30～11:00、13:30～15:00
見学日：月～金曜の平日
所要時間：60分
受入可能人数：10人～40人
申込締切：2週間前まで



カニ醤油

情報発信元	(一社) 臼杵市観光協会
E-mail	info@usuki-kanko.com
問合せ先	0972-64-7130

慶長5年(1600年)創業。『カニ醤油』は九州でもっとも古い味噌・醤油の蔵元。420年以上の歴史を感じさせる外観だが、店内に入るとその印象はガラリ。伝統の味噌や醤油とともに「黒だし番長」「ダーシー ハリー」といった名前の商品がズラリと並んでいます。店の看板娘は可児明子さん。「昔は従業員も多かったけど、息子が臼杵に帰ってきた頃は私たち夫婦だけになっていてね。暗くて商品も少ない店を見て、息子が『店が暗いのはユーモアがないからだ!』っていったんです」。それから店は変わりました。愛一郎さんを中心に、小ロットで个性的な新商品を次々に開発。ダジャレのような商品名も大いに話題となり、令和を駆け抜ける商いの姿になりました。



可児明子さん
別府から臼杵に嫁いで54年。名前通りの明るい笑顔で親しまれる、店の看板娘。facebookやInstagramなどSNSを駆使して店の情報を発信している。



創業421年、なのに新しい

<DATA>

住所：臼杵市大字臼杵本町3
電話：0972-63-1177
見学時間：9:00～17:00
見学日：水・木・金・土曜
所要時間：30分
受入可能人数：1人～20人
申込締切：1週間前まで



臼杵市土づくりセンター

情報発信元	(一社) 臼杵市観光協会
E-mail	info@usuki-kanko.com
問合せ先	0972-64-7130

おいしくて安心・安全な野菜づくりは土づくりから。その思いから誕生したこの施設では、草木と豚糞を8：2の割合で混合し、約半年で完熟堆肥「うすき夢堆肥」を製造しています。「このセンターで『うすき夢堆肥』を製造することは、有機農業を志す農家にとって大きな追い風となっています」と高橋さん。自身も有機農業の実践者であるため、この施設の存在意義を感じています。「農家さんだけでなく、臼杵の飲食店さんは『ほんまもん野菜』への理解が大きいですね。野菜本来の味や食べる人の喜びを第一に考えてくれるお店が多いようです」と笑顔をこぼす。



高橋宣博さん
『臼杵市土づくりセンター』職員。大学在学中に有機農業の本と出会い感銘を受ける。卒業後に2年間働いて資金を貯め、臼杵市へ。『エンジンから宇宙へ』の著者赤峰勝人氏に弟子入りして、無農薬・無化学肥料の農法を学ぶ。



近年は修学旅行などの需要も増

<DATA>

住所：臼杵市野津町八里合2515番地4
電話：0974-32-2220 (臼杵市役所・農林振興課 有機農業推進室)
見学時間：9:00～16:00
見学日：平日のみ
所要時間：20分～30分
受入可能人数：1度に40名まで



株式会社臼杵造船所

情報発信元	(一社) 臼杵市観光協会
E-mail	info@usuki-kanko.com
問合せ先	0972-64-7130

「ウチは国内有数のケミカル船の建造ヤードとして知られており、年間4～5隻の新造船を建造しています」と説明してくれたのは、造船本部長の緒方洋典さん。薬品などを運ぶケミカル船の建造には、特殊な技術と経験が要求されます。『臼杵造船所』がこの分野で高い知名度を誇っているのは、常に新しいことに取り組んでいるからで、従来の2倍以上の強度と格段に高い耐腐食性をあわせ持つ「二相ステンレス」は、この造船所が他社に先駆けて開発したステンレス鋼材。この鋼材で船を建造できることは、競合する中国や韓国の企業に対して大きなアドバンテージとなっています。



緒方洋典さん
『株式会社 臼杵造船所』取締役・造船本部長。
広島の造船所から17年前に『臼杵造船所』に入社。破壊力学や溶接工学などを研究し、42歳で博士号を取得した。歴史が好きで、臼杵市歴史資料館には何度も足を運ぶ。

臼杵の海から7つの海へ



<DATA>

住所：臼杵市大字板知屋1番地12
電話：0972-64-7130 (臼杵市観光協会)
見学時間：9:00～17:00
見学日：平日
所要時間：60分
受入可能人数：40名まで



GYOSON / 磯端会議

情報発信元	(一社) 臼杵市観光協会
E-mail	info@usuki-kanko.com
問合せ先	0972-64-7130

廃校となった深江中学校の校舎でアワビを養殖しています。「不思議な風景でしょ」と笑うのは『磯端会議』センター長の伊東貴寛さんだ。アワビ養殖を始めたのが2009年。「何かせんと地域が廃れるばかりやから、深江に人が集まる場を作ろうと思って」と伊東さん。今では安定的な養殖ができるようになったが、当初は失敗も数多く経験。しかもアワビは出荷までに3～5年かかる。アワビだけでは事業的にも厳しいため、鮮魚や加工品の移動販売も並行して始めました。アワビの養殖・移動販売・ときにはイベントの開催。仕事の苦勞はもちろんあるが、伊東さんは毎日が楽しいと微笑む。「自分たちが楽しく働いて深江に活気が生まれるなら、それが一番じゃないかなあ」。



伊東貴寛さん
『磯端会議』センター長。
津久見市出身。JAでみかんの指導員をしていたが、薬師寺正治社長に声をかけられて『磯端会議』に参加した。早朝からの仕事は午前中で終わるため、午後は魚釣りやみかんの栽培など好きなことをして過ごす。

全国的にも珍しいアワビ養殖



<DATA>

住所：臼杵市大字深江1512番地
電話：0972-66-5878
見学時間：ご相談に応じます
見学日：平日のみ
所要時間：約20分
受入可能人数：20人～120人



株式会社久家本店

情報発信元	(一社) 臼杵市観光協会
E-mail	info@usuki-kanko.com
問合せ先	0972-64-7130

『久家本店』は創業160年を越える酒蔵。十六代目の久家さんはその歴史を大切にしながら、地域性が薄れた現代での地酒の在り方を常に考えています。「品評会で入選する酒を造るなら、山田錦(酒米の品種)を使うのが現代の定説。でも山田錦は、大分県の気候では栽培が難しい。他の土地で育った米ではなく、地元の米で良い酒造りを目指す方が正しいのではないか」。そんな葛藤を話してくれる横顔に、誠実な人間性が浮かび上がってきます。酒造りは厳密に行うが、それは造る側の話。飲む人には酵母や精米歩合などを気にせず、楽しく飲んでほしいと久家さん。「理屈じゃなく、飲んで旨い!」と思ったら、それがその人にとって良い酒です。楽しく飲みましょうよ。



久家里三さん
『株式会社久家本店』代表取締役。大学で建築を学び、卒業後は大手ゼネコンに入社。14年勤務した後、帰郷して家業を手伝う。2009年に『株式会社久家本店』十六代目となる。それまで感覚的に行われてきた酒造りを数値化して整理・分析することで、より旨い酒造りを実践する。



外国人の方も多く訪れる酒蔵



<DATA>

住所：臼杵市大字江無田382番地
電話：0972-63-8000
見学時間：8:30～17:00
見学日：月～金曜の平日
所要時間：30～40分
受入可能人数：1人～10人
申込締切：要問合せ

小手川酒造

情報発信元	(一社) 臼杵市観光協会
E-mail	info@usuki-kanko.com
問合せ先	0972-64-7130

野上弥生子の生家として知られる『小手川酒造』は、1855年の創業。造る量では大手にかなわないが、小さいからできることもあります。少量手造りの酒は、年ごとに少し味が変わるので、「『今年の純米吟醸はどんな味かな』と、毎年楽しみにしている人もいます」と目を細めるのは、支配人の峯勝義さん。それは昔から続く、蔵元と人との心地よい距離感。焼酎にも独自の製法があり、黒麹の焼酎は甕で30年以上寝かせたものもある。長期熟成された焼酎には独特のコクと味わいがあり、これを求めるファンも多いといえます。



峯勝義さん
『小手川酒造株式会社』支配人。フドーキン醤油の営業マンとして、各地の営業所で40年働いてきた。定年後、支配人として『小手川酒造』に赴任。

利き酒をお楽しみください



<DATA>

住所：臼杵市大字臼杵538番地
電話：0972-62-3335
見学時間：8:30～17:00
見学日：念中無休
所要時間：10～20分
受入可能人数：1人～20人
申込締切：団体1週間前まで



藤居酒造株式会社

情報発信元	(一社) 臼杵市観光協会
E-mail	info@usuki-kanko.com
問合せ先	0972-64-7130

藤居社長曰く、「本来の酒造りは、地元の材料で仕込み、地元の風土で熟成されるもの。今はまだ少量ですが、農家さんと協力しながらそういう酒造りも実践しています」と、地酒造りの夢を語ることも忘れていません。彼が信頼を寄せる杜氏は弟の崇さん。酒造りを数値で語れる研究者であり、発酵の微妙な変化を見逃さない観察力の持ち主です。「弟たちが造る旨い酒を売るのが自分の役目」。照れ臭そうに話した言葉は、この蔵に伝わる酒造りの精神と通じるものがあります。それは「和醸良酒」という言葉で、この蔵では今も変わらず、和をもって良い酒を醸しています。



藤井徹さん

『藤居酒造株式会社』代表取締役。高校の頃から家業を継ぐことを決意し、大学では商学部を専攻。卒業後は大手酒造メーカーの営業マンとして、さまざまな商品を販売してきた。その後『藤居酒造』に入社して関東エリアの営業を約10年担当。2010年に臼杵に帰り、2013年に六代目となる。釣りが趣味。



蔵内には、独自の酒蔵民族博物館も



<DATA>

住所：臼杵市野津町大字野津市213番地2
 電話：0974-32-2008
 見学時間：9:00～17:00
 見学日：月～金曜の平日
 所要時間：30～40分
 受入可能人数：1人～20人
 申込締切：1週間前まで

後藤製菓

情報発信元	(一社) 臼杵市観光協会
E-mail	info@usuki-kanko.com
問合せ先	0972-64-7130

臼杵煎餅は参勤交代のために考案された保存食が起源で、現在でも7社が製造しています。「中でも弊社は、黒糖の蜜を塗った『臼杵煎餅』など、新しいことへ果敢に挑戦してきた会社です」と、後藤さん。店での手塗り体験や「手塗り体験キット」の販売は“臼杵煎餅を自分で作る”という目新しさに評判となった。新ブランド『IKUSUATIO』も開発し、若い人への求心力を高めた商品作りにも力を入れています。保存食から発達した「臼杵煎餅」は、災害が頻発する今、災害食としても注目されるべき郷土菓子です」と、後藤さんの声にも力がこもります。



後藤亮馬さん

『後藤製菓』5代目。臼杵市出身。小学校3年生の頃に埋めたタイムカプセルにも「後藤せいいかをつく」と書いていたほど、昔から家業を継ぐことが夢だった。大学卒業後に『後藤製菓』に入社。製造・営業・商品開発などを経験し2021年7月に5代目となる。



手塗り体験は550円から



<DATA>

住所：臼杵市大字深田118番地
 電話：0972-65-3555
 見学時間：9:00～15:00
 見学日：月～金曜の平日
 所要時間：5～10分
 受入可能人数：1人～上限設定なし
 申込締切：見学だけであれば予約不要

ほんまもん城下町オシゴト研修

情報発信元	(一社) 臼杵市観光協会
E-mail	info@usuki-kanko.com
問合せ先	0972-64-7130

現在「八町大路」として親しまれている臼杵市中央通り商店街の歴史は、戦国時代のキリシタン大名大友宗麟が丹生島に築城した約450年前まで遡ります。南蛮文化に彩られた国際都市は、江戸時代より入封した稲葉家によって八つの町が形成され、現在に至ります。

臼杵市観光協会が推進する「臼杵まなび旅」では、市内で活躍する「人」にスポットを当て、修学旅行や視察団体に向けた交流プログラムを旅行会社へ提案しています。令和3年11月にはユネスコより国内では2番目となる創造都市ネットワーク（食文化）への加盟が認められ、大きく注目を集めています。



火曜日が定休日の店舗が多いので修学旅行ではご注意ください。

店主インタビューする生徒達



<DATA>

住所：臼杵市本町5組
 電話：0972-63-8525（商店街振興組合）
 見学時間：ご相談に応じます
 見学日：年中無休
 バス駐車場：下屋敷前大型バス駐車場を利用

ヒラメの養殖場見学

情報発信元	(一社) 佐伯市観光協会
E-mail	gxsta20@gmail.com
問合せ先	0972-23-1101

生産量日本一を誇る大分県の「養殖ヒラメ」は県南では蒲江で行われています。淡泊な白身の高級魚として名高いヒラメですが、餌に1%程のかぼす果汁を混ぜることで、透き通った肉厚な身は甘みをもちながらもさっぱりと洗練された味わいになります。かぼすの香気成分リモネンが蓄積され肝の臭みが消え、エンガワがさっぱりしているのが特徴です。さらには、抗酸化作用が働くため鮮度をより長い間保つこともできます。公民館でのヒラメ養殖の説明、さばき、試食、エサやりを体験できます。



ブランド魚「かぼすヒラメ」は、餌にカボスの果汁を配合して飼育します。

・5,000円~/1件
 +試食等のオプション代

海上の生簀でなく陸上で養殖します



<DATA>

住所：佐伯市蒲江地区西野浦
 電話：
 見学時間：要相談
 見学日：要相談
 所要時間：2時間ほど(見学・エサやり1時間)
 受入可能人数：40人
 申込締切：2週間前

進水式

情報発信元	(一社) 佐伯市観光協会
E-mail	gxsta20@gmail.com
問合せ先	0972-23-1101

佐伯のまちのあちこちで見かけるこの「のぼり」・「ポスター」は、進水式を見に行こう！と呼びかけています。郷土の発展に欠かせない造船業の仕事現場。巨大な船の生まれるところでもある旅立ちの瞬間を、たくさんの人で祝いましょう。巨大な船が轟音とともに、水しぶきを上げてゆっくりと海に進水していく様子は、壮大で感動もの。

佐伯市には、造船会社が3社あります。進水式の日程等に関しては、佐伯市観光協会までお問い合わせください。※造船会社への直接の連絡はおひかえください。進水式日程は船主様の都合により変更になる可能性があります。



「佐伯進水式を推進する会」ののぼり

船の誕生を祝い、航海の無事を祈る



<DATA>

住所：佐伯市鶴谷町と鶴望の事業所
 電話：0972-23-1101（佐伯市観光協会）
 見学時間：各式により異なります
 見学日：HPにてご確認ください
 所要時間：30分ほど
 受入可能人数：各式により異なります
 申込締切：お問い合わせください



麴の杜 工場見学（ぶんご銘醸株式会社）

情報発信元	(一社) 佐伯市観光協会
E-mail	gxsta20@gmail.com
問合せ先	0972-23-1101

佐伯市直川にある明治43年創業の酒造メーカー「ぶんご銘醸株式会社」が、見て・さわって・味わって・お買い物も楽しめる、麴づくしの観光工場をつくりました。見学は無料で、予約なしでご覧いただけます。見学後は、できたての「あまざけ」も試飲できます。敷地内には、スイーツからお酒まで、いろいろなオリジナル商品が購入できるショップも併設。麴の杜の「あまざけ」は、佐伯市直川産と厳選された国内産の米と米麴だけを原料に、余計なものは一切加えず素材本来のやさしい甘みをじっくり引き出しています。味噌やヨーグルトと同じノンアルコールの発酵食品ですので、お子様にも安心してお召し上がりいただけます。



2019年3月にオープンしたばかりの新しい工場です。

砂糖や添加物は一切使用しません



<DATA>

住所：佐伯市上岡字船河内2810-28
 電話：0972-48-9386（麴の杜）
 見学時間：9:00～18:00
 見学日：木曜定休日
 所要時間：60分
 受入可能人数：20～30人
 申込締切：要予約



大地酒造

情報発信元	(一社) 佐伯市観光協会
E-mail	gxsta20@gmail.com
問合せ先	0972-23-1101

大地酒造株式会社は、明治18年(1885年)創業の老舗酒蔵です。跡を継ぐ人がいなくなり、現在の池田敬社長が「佐伯の清酒と焼酎の伝統文化を後世に残したい」との思いで、令和元年に事業継承しました。「花笑み」と「龍爽香(さちかぜ)」「さいき雪正宗」「豊後浄瑠璃(麦焼酎)」の4銘柄を生産しています。

※入り組んだ浦路地のため、大型バスでは進めません。県道沿いの駐車場に駐車後、歩いて酒蔵まで向かいます。



令和2年に完成した上浦の新工場では、隣接する「暁嵐の滝」の伏流水を使って酒造りをしています。

「花笑み」試飲



<DATA>

住所：佐伯市上浦大字浅海井浦277-1
 電話：0972-48-9388
 見学時間：要相談
 見学日：要相談
 所要時間：20～30分
 受入可能人数：10人ほど
 申込締切：要相談



さいき番匠 鮎のチョン掛け 体験施設

情報発信元	(一社) 佐伯市観光協会
E-mail	gxsta20@gmail.com
問合せ先	0972-23-1101

佐伯市の伝統漁法“チョン掛け”を体験しながら、鮎の魅力を知ってほしいという思いから、『さいき番匠 鮎のチョン掛け体験施設』がオープンしました。直径およそ15mのドーナツ型のふたつのいけすに、数千匹の鮎が放たれています。いけすの深さは30cmほどで、水につからずに“チョン掛け”が体験できます。地下水を引き込んだいけすは、透明度が高く、鮎が群れて泳ぐ様子がハッキリと見えます。4人掛けテーブル・バーベキューセットを用意しています。釣ったアユは、場内で食べる分は食べ放題です。



獲った鮎は、鮎焼きセット(有料)で焼いて食べることができます。

伝統漁法にチャレンジ



<DATA>

住所：佐伯市弥生大字案山子862番地
 電話：0972-46-1701 (番匠川漁業協同組合)
 体験可能時間：10:00～15:00
 営業日：夏季のみ
 所要時間：2時間ほど(釣り一昼食)
 受入可能人数：40人(イントラ1～2名)
 申込締切：完全予約制



さかのせきボランティアガイド協会

情報発信元	(一社) 大分市観光協会
E-mail	oita-kan@oishiimati-oita.jp
問合せ先	097-537-5764

勝海舟と坂本龍馬が九州に初めて上陸した港跡や、加藤清正公の参勤交代の街道が残る佐賀関のことを地元では「関」とも呼んでいます。関には江戸時代の街並みが色濃く残り、昔の営みが伺える屋号や史跡の紹介があり、坂本龍馬や勝海舟が止宿した徳応寺や漁師町ならではの家並みが見学できます。街の中心には、関のシンボル「早吸日女（はやすひめ）神社」が建立されており、その近くには小野妹子の流れをくむ宮司宅（小野家住宅）が200年の時を刻み建っています。関の史跡や屋号、歴史的な文化財を佐賀関のガイドと共に歩いてみませんか。



会長 越美智子さん

ガイド風景



<DATA>

住所：大分市佐賀関中心部
 電話：097-575-2000
 受入時間：9:00~15:00
 見学日：随時
 所要時間：約1時間30分（コースによる）
 ガイド在籍人数：18名
 申込締切：1週間前まで



うすき町並みガイドの会

情報発信元	(一社) 臼杵市観光協会
E-mail	info@usuki-kanko.com
問合せ先	0972-64-7130

臼杵の城下町をガイドしています。何よりもお客様の意向に沿い、喜んでいただきたいと考えています。エスコートガイドを基本にしていますが、ご要望に応じて、旧真光寺（二王座）や野上弥生子文学記念館などでの定点ガイドも可能です。



会長 石崎達雄さん

野上弥生子文学記念館にて



ガイド 笹山昭義さん

<DATA>

住所：臼杵市二王座塩田
 電話：0972-63-7898
 案内時間：応相談
 見学日：応相談
 所要時間：60分~120分（応相談）
 ガイド在籍人数：8人
 申込締切：前日までにご予約ください

国宝臼杵石仏ボランティアガイドの会

情報発信元	(一社) 臼杵市観光協会
E-mail	info@usuki-kanko.com
問合せ先	0972-64-7130

国宝臼杵石仏は、凝灰岩の岩壁に刻まれた摩崖仏群です。平安時代後期から鎌倉時代にかけて掘られたといわれていますが、誰がどのような目的で造営したのか、はっきりしたことは分かっておらず、今なお多くの謎に包まれています。平成7年6月に、摩崖仏として初めて国宝に指定され、見事な彫刻技術と仏の数では、他に類を見ることなく、高い評価を得ている石仏をガイドと一緒に巡ってみませんか。



会長 池辺秀吉さん



ガイド 広川宗生さん

61体の磨崖仏が国宝に指定



<DATA>

住所：臼杵市大字深田804-1
 電話：0972-65-3300
 受付時間：10:00～15:00
 見学日：年中無休
 所要時間：約90分（応相談）
 ガイド在籍人数：16人
 申込締切：当日対応可能

臼杵ミワリークラブ

情報発信元	(一社) 臼杵市観光協会
E-mail	info@usuki-kanko.com
問合せ先	0972-64-7130

臼杵市には数々の伝説や怪談、妖怪話が残っています。郷土資料や口承によって残されたこれらの伝承たちは、土地の歴史の一面面を物語る記録とも言えます。古い商家や武家屋敷、路地が入り組む独特な町並み。そんな身近なところに潜んでいる妖怪話や物の怪話を通じて、新たな視点で臼杵城下町を満喫してみませんか。



ガイド 古谷美和さん

臼杵の歴史に怪談を交えてガイド



<DATA>

住所：臼杵市
 電話：0972-64-7130（臼杵市観光協会）
 見学時間：応相談
 見学日：応相談
 所要時間：60分～120分（応相談）
 ガイド在籍人数：2人
 申込締切：3日前までにご予約下さい

臼杵タウンツーリズム研究会

情報発信元	(一社) 臼杵市観光協会
E-mail	info@usuki-kanko.com
問合せ先	0972-64-7130

現在の臼杵城下町の形成は、大友宗麟が構築した臼杵城と市街地を基礎として、慶長5年（1600年）に岐阜の郡上八幡から国替えとなった稲葉家によってなされました。複雑な街路とその道幅は江戸時代とほとんど変わっていません。町名も昔のままです。古地図とともに散策すれば、まさに歩く博物館。街並みガイドが歴史ロマンを膨らませてくれます。



ガイド 長瀬誠さん

ガイドと歩く2時間コース



<DATA>

住所：臼杵市大字臼杵
 電話：0972-63-6229
 見学時間：応相談
 見学日：応相談
 所要時間：120分（応相談）
 ガイド在籍人数：3人
 申込締切：前日までにご予約下さい

藤河内溪谷ガイド

情報発信元	(一社) 佐伯市観光協会
E-mail	gxsta20@gmail.com
問合せ先	0972-23-1101

ユネスコエコパークに登録された祖母・傾・大崩山系の大自然のふところにある「藤河内溪谷」は、観音滝を起点に約8km続きます。巨大な花崗岩の一枚岩がおりなす奇観は驚くばかりで、四季折々の楽しみかたがあります。トレッキングツアーでは溪谷内をゆっくりと歩きます。経験豊富なエコパークガイドが、皆さまを安全に楽しく大自然にお連れします。今この瞬間の藤河内溪谷と調和する体験は、貴重な思い出となるでしょう。大人から子どもまで、自然と遊ぶ楽しさをエコパークで味わいましょう。



ガイド 工藤克史さん
 (テントテントツアーズ)

厳寒期ならではの！観音滝氷瀑ツアー



<DATA>

住所：佐伯市宇目大字木浦内
 電話：090-1084-6670（工藤）
 見学時間：時期により変わります
 見学日：通年（時期により見所が変わります）
 所要時間：内容によりことなります
 受入可能人数：概ね10名から15名程度
 申込締切：団体様はお早めにお問い合わせ下さい



さいき観光ガイドの会

情報発信元	(一社) 佐伯市観光協会
E-mail	gxsta20@gmail.com
問合せ先	0972-23-1101

佐伯のシンボル『城山』。かつて、明治を代表する短編作家と評される国木田独歩が愛し、何度も歩いたといわれる城山の道。独歩と弟収二が下宿した「坂本邸」。四季折々の表情豊かな城山と、その城下町佐伯をご案内します。
※さいきガイドの会の記事にある依頼書をダウンロード後、FAXにてご送付ください。担当者から追って確定通知を送付いたします。



ガイド風景 歴史と文学の道



下記QRコードを読み込むとガイドの会への記事・依頼書を確認できます。



<DATA>
住所：佐伯市
電話：0972-23-1101（佐伯市観光協会）
見学時間：9:00～18:00
見学日：1月4日～12月30日
所要時間：30～1時間半 行程に合わせて調整
受入可能人数：40人ほど
申込締切：1週間前まで

大入島オルレセンター

情報発信元	(一社) 佐伯市観光協会
E-mail	gxsta20@gmail.com
問合せ先	0972-23-1101

全長約10kmの九州オルレ・さいき大入島コースは、潮風を感じながら海沿いを散策しながら、空の展望所や遠見山といった佐伯湾を見渡せる山に登ります。大入島オルレセンターのガイドによる島の歴史や、自然の紹介も楽しめます。



変化に富んだコースが魅力



大入島オルレセンターは、コース中間にある海の家「あじも」にあります。軽食、昼食あり(要予約)

<DATA>
住所：佐伯市大字片神浦860-2
電話：090-2474-3866
見学時間：9:00～15:00
見学日：要相談
所要時間：3時間～5時間
受入可能人数：50人ほど(それ以上要相談)
申込締切：2週間前まで(出来るだけ早めに)

水の子島海事資料館ガイド

情報発信元	(一社) 佐伯市観光協会
E-mail	sta@bloom.ocn.ne.jp
問合せ先	0972-23-1101

映画「喜びも悲しみも幾年月」の舞台のひとつとなった水の子灯台。その水の子島灯台を守っていた吏員（りいん）たちの退息所後跡を改装して作られたのが「水の子島海事資料館」です。建物は明治36年築の洋館で、当時の逓信省の管理下にあったため屋根瓦には「〒」のマークが刻まれています。平成10年に文化庁の「登録有形文化財」に指定された、今では貴重な建物です。隣接する「渡り鳥館」は、海事資料館と同様に明治の西洋風な作りとなっており、吏員待息所の倉庫を改装したもの。水の子島灯台に衝突死した62種・550羽の渡り鳥を剥製にして展示しています。



ガイド 山本金一さん
(ボランティア支援センター鶴亀屋)



建物は「登録有形文化財」に認定

<DATA>
 住所：佐伯市鶴見下梶寄
 電話：0972-34-8855
 見学時間：9:30～16:30
 見学日：火・水曜日休館（祝日の場合は翌日）
 所要時間：約1時間
 ガイド在籍人数：4名
 申込締切：前日まで



丹賀砲台園地ガイド

情報発信元	(一社) 佐伯市観光協会
E-mail	sta@bloom.ocn.ne.jp
問合せ先	0972-23-1101

丹賀砲台園地は、昭和6年に4年3ヶ月の歳月と150人の工員の力によって構築され、豊後水道一帯の守備要塞として重要な役割を果たした陸軍の要塞跡です。当時は、山頂に巡洋艦「伊吹」に搭載されていた30cm「カノン砲」が二門設置されました。昭和17年1月11日、実弾試射8発目が腔発事故を起こし、16名が死亡、28名が負傷するという悲しい事故が起きました。爆発事故で亡くなった内藤中佐以下16名の名前が彫られた慰霊碑があります。亡くなった陸軍兵は、戦死でなく、全て事故死として扱われました。当時の時代背景出来事、砲台の仕組みなどを詳しい話を聞くことができます。



館長 小林直幹さん

旧鶴見町の指定を受け、2000年より丹賀砲台園地の運営管理を担う。事故のあった昭和17年1月11日当日は、小林さんの誕生日を祝う会が催されていたという。



砲塔井までリフトで登ります



<DATA>
 住所：佐伯市鶴見丹賀浦
 電話：0972-34-8222
 見学時間：9:30～16:30
 見学日：火・水曜日定休
 （祝日の場合は翌日定休／年末年始12/29～1/3休園）
 所要時間：約1時間
 ガイド在籍人数：2名
 申込締切：団体の場合はお早めにお申し込みください