

旅人通信

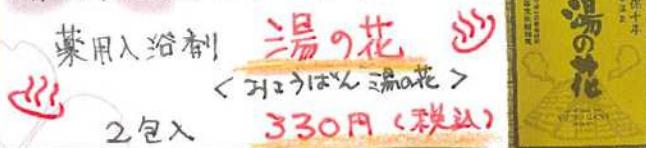
空の駅旅人
OTA SKY STATION TABITO

No.82

向春 おすすめ 4選

手軽に我が家で温泉気分♪

階の上では春とはいえないまだ朝日晚は冷えますね。そんな時はカラタモ気分も暖めてくれる薬用湯の花はいかがでしょうか？温泉県大分を代表する別府温泉は、湯口湧出量共に日本一を誇ります。主に八つの温泉郷に分かれています。その一つの明礬温泉で土せから噴き出す噴泉を利用して温泉成分を結晶させて採取します。その歴史は古く江戸時代より独特の手法で受け継がれており、純度100%の天然入浴剤として多くの人々に利用されてきました。この伝統ある技術は国の重要無形民俗文化財に指定されています。どんな贅沢な天然由来の入浴剤で身も心も癒され、明日からの活力につなげましょう！



いやんばいな梅酒じゃあでえ

醸造蔵の久家本店は、万延元年(1860年)より、大分県臼杵市に創業し、県産原材料(米・麦・芋・梅・かぼす)を使用にこだわり、日本酒、焼酎、リキュールを提供しています。

いやんばいの梅酒は臼杵市で栽培された豊後梅・南高梅をソーリー樽に貯蔵した麦焼酎で漬けた梅酒です。ほんのりと広がるソーリー酒の香りとスモーキーな大人の味わいが楽しめます。“いやんばい”とは、いい塩梅という方言です。

おすすめの飲み方…甘すぎないのがロックかストレートがGoodです!!

梅に含まれるケン酸が胃腸を活性化させるので食前酒としても…

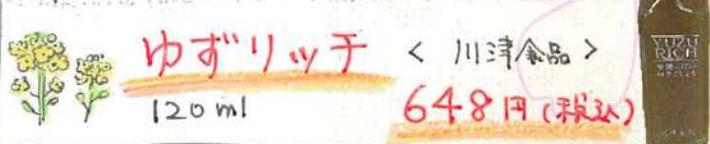
第6回全国梅酒品評会 2021 本格焼酎梅酒部門で金賞を受賞!!

梅酒 いやんばい <久家本店>
17度 500ml 1,645円(税込)

東京ビックサイトで“グランプリ優勝の万能調味料

かずこうでおなじみ川津食品からゆずリッチをご紹介。今では全国的に知られ、使用される様になつた「ゆずこう」とゆずこうをアレンジし、味覚の基本、「甘い・甘酸っぱい・辛い・苦い・旨い」の5味が合わさった最強の調味料です。刺身、肉料理、揚げ物、マヨネーズ等の相性抜群で、そのままかけたも良し、手作りドレッシングに混せて使用したり、スープの隠し味に敷き塗りしたり、納豆にかけて食べやすくなったりと…使い方は様々です。

かずこうの食べ方～白身魚のカリカリ風 大盛りサラダ～・キャベツリチカドリ、水菜、人巻干切り等、あらみみ野菜をたっぷり皿に盛る・白身魚(鯛・マグロ・ヒラメ等あらみ)の刺身をのせる・オリーブオイル、おろしニンニク、おろししょうがをさりげなく。ポン酢とゆずリッチをかけ、小ロネギをちらして出来あがり！ ゆずリッチによく合う白身魚と野菜サラダの組み合わせで、ヘルシーにたくさん食べれる一品です。ぜひ、自分で好みの使い方を探してみてはいかがでしょうか？



ハーベンタイルティー や 贈り物にせひとい

大分が誇る農産物といえばカボスですね！収穫量は全国の95%以上を占め、その消費量も日本一というカボス大国！！

当商品は、その大分産カボスの皮ご一切ったピールをゼータチャコでユーティングした一口食べたら口セになる期間限定の人気菓子です。カボスゼールそのままでも美味しいのに、ゼータチャコと合わせて事で、甘酸っぱさと爽やかな苦みのハーモニーが後引く美味さで、贅沢なひとときを味わえます。お茶、やお酒のあつまみとしてもおすすめです。

～食べ方アレンジ～

- ・アイスにトッピング・マフィンやパウンドケーキに混ぜて焼いたり・100gのせてトースト
- ・シリアルに混ぜて牛乳やヨーグルトで…

大分 カボスチャコ

< 南光物産 >

55g 432円(税込)



旅人スタッフも参加中!!

「耶馬渓にっぽん酒をつくる会」 ってどんな会?



大分県中津市を流れる山国川の周辺に位置し、紅葉の季節にはまるで山水画のような絶景が見られる名勝地の「耶馬渓」。そんな大自然に囲まれた場所で活動する、「耶馬渓にっぽん酒をつくる会」をご紹介します!

- * 活動開始: 2011年
- * 第14回参加数: のべ180口
(2024年度) ※年会費が必要です。

事務局長



台さんについて!



設立当初のおはなし

大分航空ターミナルの職員も、第5回の活動時に仲間に加わりました! 現在進行中の第14回にも、旅人の若手社員を中心に参加中です! (1)



第14回(2024年10月) 2024/10/13

当時耶馬渓には、平成10年に結成されたYDF(耶馬渓ドリームフォーラム)という団体がありました。YDFでは、たくさん的人に耶馬渓へ来てもらいたい! 子どもたちが自然に触れる機会を提供したい!などの思いのもと、地域おこしのために活動をする中で、田植え体験も何度か実施していました。しかし、思うように集客がなく...そんな時、斬倒とお酒作りを掛け合わせてみるのにはどうかという声をきっかけにターゲットを子どもと大人の両方へ変更しました! すると県内外から多くの参加者が集まり、耶馬渓出身者が遠方からの里帰りも兼ねて参加するなど、とても賑やかになりました!!

主な活動はこの4つ

1. 田植え - 2. 稲刈り - 3. 酒蔵見学 - 4. 直会

苗を手作業で植えていきます。いくつが育ってきた品種のうち、「ヒヒカリ」が最もお酒造りに向いている様子。大人も子どもと一緒にながら、稻の立派な成長を祈って一面の田植えをします。

稻が育つ間の田の管理は台さんはじめ、役員の皆がお手伝いに行くことがあります。



こちらも手作業で稻を刈っています。鎌の扱いにもだんだんと慣れ、徐々にスピードUPです。刈った稻は掛け干して自然乾燥させながら、おめでたりを行います。



収穫したお米でお酒造りを担当しているのは、三和酒類です。酒蔵に足を運び、蔵内の見学と、オジル酒「耶馬川」のラベル見取りを体験します。



4. 直会

直会とは、祭りの最後に参加者一同で神饌(神に供えたお酒や食べ物)を載く行事のことです。毎年少しずつ異なる風味に仕上がる「耶馬川」をたっぷりと味わうことができます!

Instagram Facebook 旅人オンライン



◆発行元 大分航空ターミナル株 商事部商事課 [TEL] 097-867-1175

◆配布場所 大分空港売店 空の駅「旅人」、総合案内所

◆掲載情報は発行月現在のもので、変更になる場合がございます。予めご了承ください。