

# 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

暦の上では春とはいえまだまだ朝晩は冷えますね。そんな時はカラダも気合も暖めてくれる薬用湯の花はいかがでしょう？ 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17の温泉郷に分かれており、その一つ、明礬温泉で土壌から噴き出す噴気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、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。そんな贅沢な天然由来の入浴剤で、身も心も癒され、明日からの活力に繋がらしましょう！

薬用入浴剤 **湯の花**  
＜メウはん湯の花＞  
2包入 330円(税込)



### 東京セックサイトでグランプリ受賞の万能調味料

ゆずこほりでおなじみ川津食品から、ゆずリッチをご紹介します。今では全国的に知られ、使用される様になった「ゆずこほり」のゆずこほりをアレンジし、味覚の基本、「甘い・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、そのままかけるもよし、平作リドレッシングに混ぜて使用したり、スーパの隠し味に数滴垂らしたり、肉豆にかけて食べやすくしたりと... 使い方は様々です。おすすめのおかず方 ～自身魚のカリッと風 大盛りサラダ～ ・キャベツの千切り、水菜、人参千切り等、お好みの野菜をたっぷり皿に盛り、自身魚(鯛・下ちうお・セウ等お好み)の刺身をのせる・オリーブオイル、おろしニンニク、おろししょうがをふりかける・ホシ酢とゆずリッチをかけ、小口ネギをちらして出来上がり！ ゆずリッチによく合う自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られる一品です。ぜひ、自分好みの使い方を探してみてください！



**ゆずリッチ** <川津食品>  
120ml 648円(税込)



### いやんばいな梅酒じゃあてえ

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)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。いやんばいな梅酒は臼杵市で栽培された豊後梅・南高梅をツエリ樽に貯蔵した麦焼酎で漬けた梅酒です。ほんのりと広がるツエリ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。おすすめのお飲み方... 甘すぎないのどろっかストレートがGOODです!! 梅に含まれるクエ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)

### パレンタイデー♥や贈り物にぜひどうぞ

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で作ったピールをゼターチョコでコーティングした一口食べたらクセになる期間限定の人気菓子です。カボスピールそのままでも美味しいのに、ゼターチョコと合わさる事で、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。お茶やお酒のお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・マヨネーズとレタスに混ぜて焼いたり・10%のゼターチョコ・ツリアルに混ぜて牛乳ゼヨーグルトで...

大分 **かぼすチョコ** <南光物産>  
55g 432円(税込)



旅人スタッフも参加中!!

# 「耶馬溪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「耶馬溪」。そんな大自然に囲まれた場所で活動する、「耶馬溪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。

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😊!



第14回 稲刈り 2024/10/23

事務局長 三福屋 台酒店の



### 台さんに関して! 設立当初のおはなし

当時耶馬溪には、平成10年に結成されたYDF(耶馬溪ドリームフォーラム)という団体がありました。YDFでは、たくさんの方に耶馬溪へ来てもらいたい! 子どもたちが自然に角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、思うようは集客がなく...そんな時、作物とお酒作りを掛け合わせてみるの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、耶馬溪出身者が遠方からの里帰りも兼ねて参加するほど、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

苗を手作業で植えていきます。いつか育てきた品種のうち、「ヒノヒカリ」が最もお酒造りに向いている様子。大人も子どもになりながら、稲の立派な成長を祈って一面の田植えをします。

#### 2. 稲刈り

こちらも手作業で稲を刈っていきます。鎌の扱いにもだんだんと慣れ、徐々にスピードUPです刈った稲は掛け干して自然乾燥させてから、もみすりを行います。

#### 3. 酒蔵見学

収穫したお米で「お酒造り」を担っているのは、三和酒類です。酒蔵に足を運び、蔵内の見学と、オリジナル酒「耶馬い」のラベル貼りを体験します。



#### 4. 直会

直会とは、祭祀の最後に参加者一同で神饌(神に供えるお酒や食べ物)を載く行事のことです。毎年必ず異なる風味に仕上がる「耶馬い」をたっぷり味わうことができてます!

稲が育つ間の田の管理は台さんをはじめ、役員の皆様お丁寧にやってくださいます♡



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。