

「福岡の美味しい」を極める！

ソワニ+
製作協力

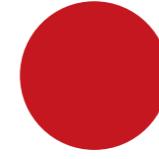
日本遺産

鬼が仏に
なつた里

くにさき



六郷満山日本遺産推進協議会（事務局 豊後高田市教育委員会文化財室内）〒872-1101 大分県豊後高田市中真玉2144-12 TEL:0978-53-5112 https://www.onie.jp/

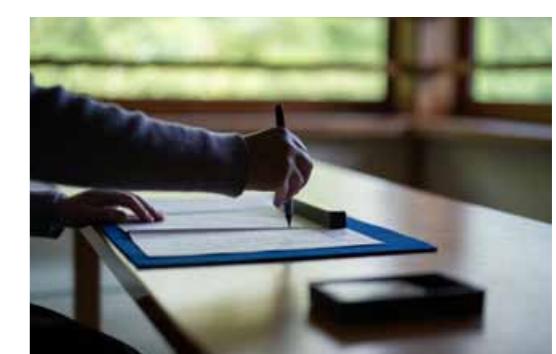


JAPAN HERITAGE

日本遺産



鬼が仏になつた里
くにさき

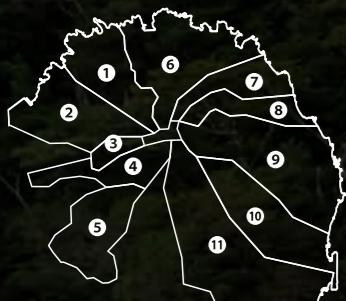


くにさき 鬼の幸

古来より鬼が潜むとされた国東半島に根付く、鬼にまつわる食文化。伝統行事「修正鬼会」では、この地ならではの海山の幸を使った伝統料理「鬼の膳」や「鬼のめざまし餅」を振る舞う地域がある。そんな独自の食文化に着目し、新たな『鬼の幸』を生み出しているのが「六郷満山日本遺産推進協議会」だ。名産品を生かしたり、眠っていた食材を発掘したりと気軽に親しめる食の可能性を広げることで、六郷満山文化の魅力を守り、繋げていく一翼を担う。

ろくごうまんざん 六郷満山文化

六つの郷と寺院の集合(満山)からなる、国東半島の六郷満山文化。平安時代の後期頃にかけて山岳信仰に天台宗が結びつき、「宇佐神宮」の神仏習合が合わせて独自の文化を築き上げてきた。



くにさき 11の谷

①香々地谷(かかぢだに)②真玉谷(またまだに)③長岩屋谷(ながいわやだに)④都甲谷(とこうだに)⑤田染荘(たしぶのしょう)⑥国見谷(くにみだに)⑦来浦谷(くのうらだに)⑧富来谷(とみくだに)⑨国東谷(くにさきだに)⑩武藏谷(むさしだに)⑪両子谷(ふたごだに)

国東半島にある11の谷には、それぞれ異なる暮らしや文化が根付いており、谷ごとの個性が六郷満山文化を形成している。

五辻不動 いつじふどう

④ 大分県国東市国見町千燈
中世の古文書では「秘所」と記されていた靈場。御堂には不動明王が記されており、姫島や瀬戸内海の島々を見晴らせる。「国東半島峯道ロングトレイル」のコースにも指定。

国東半島峯道ロングトレイル

0978-72-5173(国東市観光協会)
<http://www.kunisakihantou-trail.com/>



歴史浪漫あふれる
神仏の里で鬼に祈りを
山海の美味とも出会う
岩峰に鬱蒼と茂る樹々の中に見
られるのは、ぽっかりと空いた洞
穴。かつて六郷満山文化が花開いたこの地には鬼にまつわる多くの傳説が残されている。一般的に恐ろしいイメージの鬼だが、岩峰や洞穴に棲んでいたとされる国東の鬼は不思議な法力をもつとされ、僧侶によつて仏(不動明王)と重ねられていった。この「鬼が仮になつた里『くにさき』」のストーリーは2018年、文化庁の「日本遺産」に認定。寺院や岩屋を歩けば出合えるのは柔軟な表情の鬼や不動明王。時折吹き抜ける風を受け、摩訶不思議で頗もしくある鬼伝説に、思いを馳せてみよう。

無論、国東の魅力はそれだけにあらず。海と山に囲まれた豊かな風土から生まれる滋味豊かな食材、それらを使つた酒や調味料も語り始めればきりがない。さあ、祈りの鬼に導かれるように、いざ国東半島へ行かん――。

富来谷・来浦谷

とみく
Tomiku

国東を五感で感じる
里山のオーベルジュ



築100年の古民家を、梁や柱を生かしながら手をかけた『physis』の空間。目の前の山の土を掘り、左官と一緒に川崎さんが塗ったという野手溢れる土壁も趣深い。隣には1日1組の宿泊施設もあり、オーベルジュとして滞在できる。



ランチ、ディナーともに12000円のコースのみ。写真は料理の一例で、地元の漁師が捕った「国東さわら」のソテー。レアに焼き上げ、青ミカンの果肉や魚の出汁の優しいソースでいただく。

築100年の侘寂のある古民家、窓の外に広がる田園。日本の原風景を残す山間に佇む『physis』では、オーナーシェフ・川崎遼平さんによるオール国東半島の食材を使ったフレンチがいただける。パリで学んだ技法をもとに、枠に囚われない料理を目指す。



開運・厄除けのご利益で知られる『八坂社・富来神社』。江戸時代に彫られたと伝わる繊細な彫刻が、境内の各所で見られる。



八坂社・富来神社

⑨大分県国東市国東町富来892
⑩0978-72-5168(国東市観光・地域産業創造課)

physis ピュシス

⑨大分県国東市国東町来浦470
⑩070-8454-9511(昼夜ともに2日前までの要予約)
⑪12:00~/17:00~⑫不定 ※13歳以下は入店不可

開運を願う道の先に立つ
“文殊の知恵”で知られる社へ

富来谷のパワースポット『八坂社・富来神社』。その縁起の良い名で開運神社として親しまれており、目の前を走る県道652号の愛称「開運ロードとみくじ」の由来となっている。そして、その道を車で上ること約10分、『三人寄れば文殊の知恵』で知られる日本三文殊の一つ『文殊仙寺』が立つ耶馬の森が姿を現す。天台宗の伝教大師最澄の依身より依所（修行する環境の大切さを説いた言葉）の通り、静寂に包まれたこの地は、まさに自らと向き合う修行の場に相応しい。鋭い冷気が心身を引き締め、燃え上がる護摩祈願の炎が煩悩を焼き尽くす……。

築100年の侘寂のある古民家、窓の外に広がる田園。日本の原風景を残す山間に佇む『physis』では、オーナーシェフ・川崎遼平さんによるオール国東半島の食材を使ったフレンチがいただける。パリで学んだ技法をもとに、枠に囚われない料理を目指す。



比叡山より分灯を受けた、1300年を超える歴史を持つ『文殊仙寺』。護摩祈願を希望する際は、前日までに要予約。



不眠不休で疫病や飢餓を鎮め、鬼の姿になつたと伝わる慈恵大師良源を模した、全国的に珍しい木彫りの「鬼大師坐像」。魔除け・厄除けとして、お守りや御朱印帳にもその姿が描かれている。

峨眉山 文殊仙寺 もんじゅせんじ
⑨大分県国東市国東町大恩寺2432 ⑩0978-74-0820



標高 616mにある絶壁に立つ本堂。本尊の「文殊師利菩薩」は、12年に一度だけ開帳される。



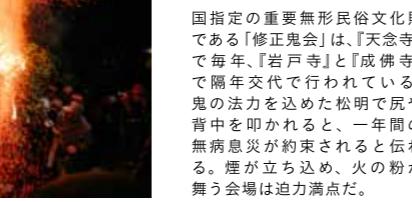
本堂まで続く約330段の石段沿いに立つ、凜々しい姿の仁王像。室町時代につくられたと伝わる。

絶壁にそびえ立つ
日本遺産・構成文化財の
一つである名勝
「文殊仙寺」で
自らの心と向き合う

修正鬼会

しゅじょうおにえ

鬼と人が共に踊る
六郷満山屈指の
年に一度の伝統行事



国指定の重要無形民俗文化財である「修正鬼会」は、『天念寺』で毎年、『岩戸寺』と『成佛寺』で隔年交代で行われている。鬼の法力を込めた松明で尻や背中を叩かれると、一年間の無病息災が約束されると伝わる。煙が立ち込め、火の粉が舞う会場は迫力満点だ。

一般的には恐ろしいものとされる鬼。しかし、この地に潜む鬼は、昔から人々に幸せを運ぶ存在として親しまれてきた。その代表的なものが、『天念寺』・『岩戸寺』・『成佛寺』で受け継がれる「修正鬼会」。旧正月の夜に行われる伝統行事で、鬼に扮した僧侶たちが参拝者に無病息災などを叶えるという火の粉を振りかける。また、『岩戸寺』・『成佛寺』の祭りの終盤には、鬼と共に踊り、笑い合う様子も見られる。そんな鬼と人の独自の関わりが、2018年の「日本遺産」登録へと繋がったのだ。

鬼と人との交流の始まりは、1300年ほど前に遡る。不思議な法力を持つとされる鬼を、僧侶たちはいつしか「仏（不動明王）」と重ねるようになつたそう。今でも各寺には多くの鬼面や不動明王の石像などが残つており、変わらず、訪れる者の祈りに優しく寄り添つている。



河畔に佇む「天念寺」。天念寺耶馬と呼ばれるその地には、まさに鬼が潜むような奇岩がそびえ立つ。水害除けのために岩に彫られたという「川中不動」も見どころの一つ。

長岩屋山 天念寺 てんねんじ
④大分県豊後高田市長岩屋1152
⑤0978-27-3049(鬼の里)

龍下山 成佛寺 じょうぶつじ
④大分県国東市国東町成仏1140
⑤0978-76-0626

くにさき 鬼の幸

其の壱

伝行事「修正鬼会」を
後世に伝える



室町時代に建立された、制作年代が刻まれている日本最古の石造仁王像が参道に立つ『岩戸寺』。また、国東半島独自の発展を遂げた石塔「國東塔」の中でも、最も古く美しいといわれる「國東塔」を有する寺もある。



石立山 岩戸寺 いわとじ
④大分県国東市国東町岩戸寺1232
⑤0978-77-0537

『岩戸寺』で行われた「修正鬼会」の一場面。
鬼と人が楽しそうに酒を交わしている。

「天念寺」を有する長岩屋谷で採れる、山の幸をふんだんに混ぜ込んだ万能調味料。華やかな香りを放つ大分県名産のカボスの皮と実山椒をメインに、穂紫蘇、生姜、青唐辛子などの香味野菜が豊かな味わいを生み出している。甘めの味噌がベースなので、豆腐や白ご飯などでシンプルに味わうのも良し、野菜のディップソースとして活用するのも良し。監修した、東京・六本木のレストラン「Maestranza」の比嘉康洋シェフ曰く、「しゃぶしゃぶなどの鍋物や魚料理の薬味にも重宝するそう。



歴史と伝統が息づく
長岩屋谷の山の幸を詰め込んだ
風味豊かな万能調味料

国東半島でたくさん採れるカボスを利用し、その価値を高めたいと開発された商品。今では東京や福岡の飲食店にも卸す人気商品だ。

鬼の郷の実山椒とかぼす 生七味(145g)

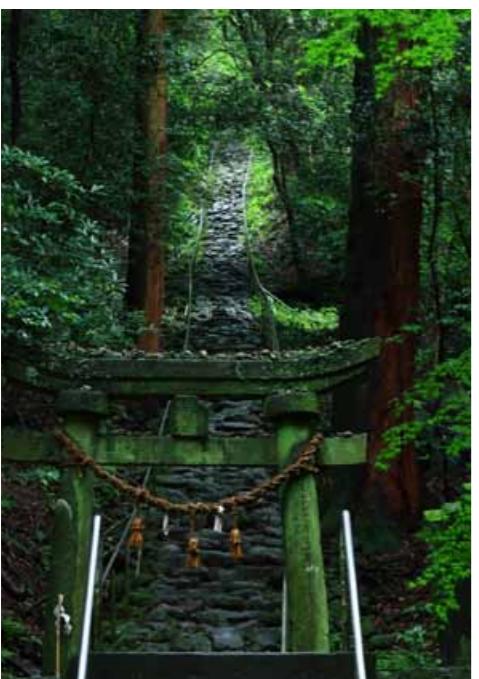
オンラインショップ
<https://onie.base.shop/>

ご購入はこちら





柔軟な表情が印象的な「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。



鬼が一晩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)
押観料:300円(小・中学生150円)

また、鬼の伝説が残る「熊野磨崖仏」は国の重要文化財。鬼が一晩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なさ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。

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、時を重ねた大堂は凜と美しく、本尊の穏やかな尊顔が訪れる者を惹きつける。

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

Tashibunoshō

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で、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
押観料:500円(小・中学生150円)

この土地の情景や文化
豊かな食材の魅力を後世に伝えたい
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『田染莊』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『田染莊』のオンラインショップでも購入可。

ご購入はこちら



田染莊

④ 大分県豊後高田市田染真中142-1
⑤ 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「西の闇 大吟醸滴酒」(720ml)。2. 西の闇純米吟醸の定番「西の闇 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 とっぽい」(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。

くにさき 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「田染莊」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莊の景観。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、ゆっくりと杯を傾ける時間も乙だ。

鬼の幸



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

心の琴線に触れる
残したい文化的景観

國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、六郷満山靈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「田染莊小崎の農村景観」も一度は見ておきたい景勝地だ。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」の荘園となつたことに始まる田染莊の歴史。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。

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。

精悍な顔の仁王像が迎える
紅葉燃ゆる山寺『両子寺』



田染莊 ・ 両子谷



本尊は奥の院に鎮座する「十一面千手觀音菩薩」。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

④ 大分県国東市安岐町両子1548
⑤ 0978-65-0253 拝観料:300円

真玉谷

Matama

またま

くにさき 鬼の幸

其の参

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る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た醤油は魚介のエキスが効いており、かけ醤油としてはもちろん、煮物や炒め物なども相性を見せてくれる。またマテ貝を掘るこ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、



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しらわ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/>



海面がオレンジ色に染まっていくと、よし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

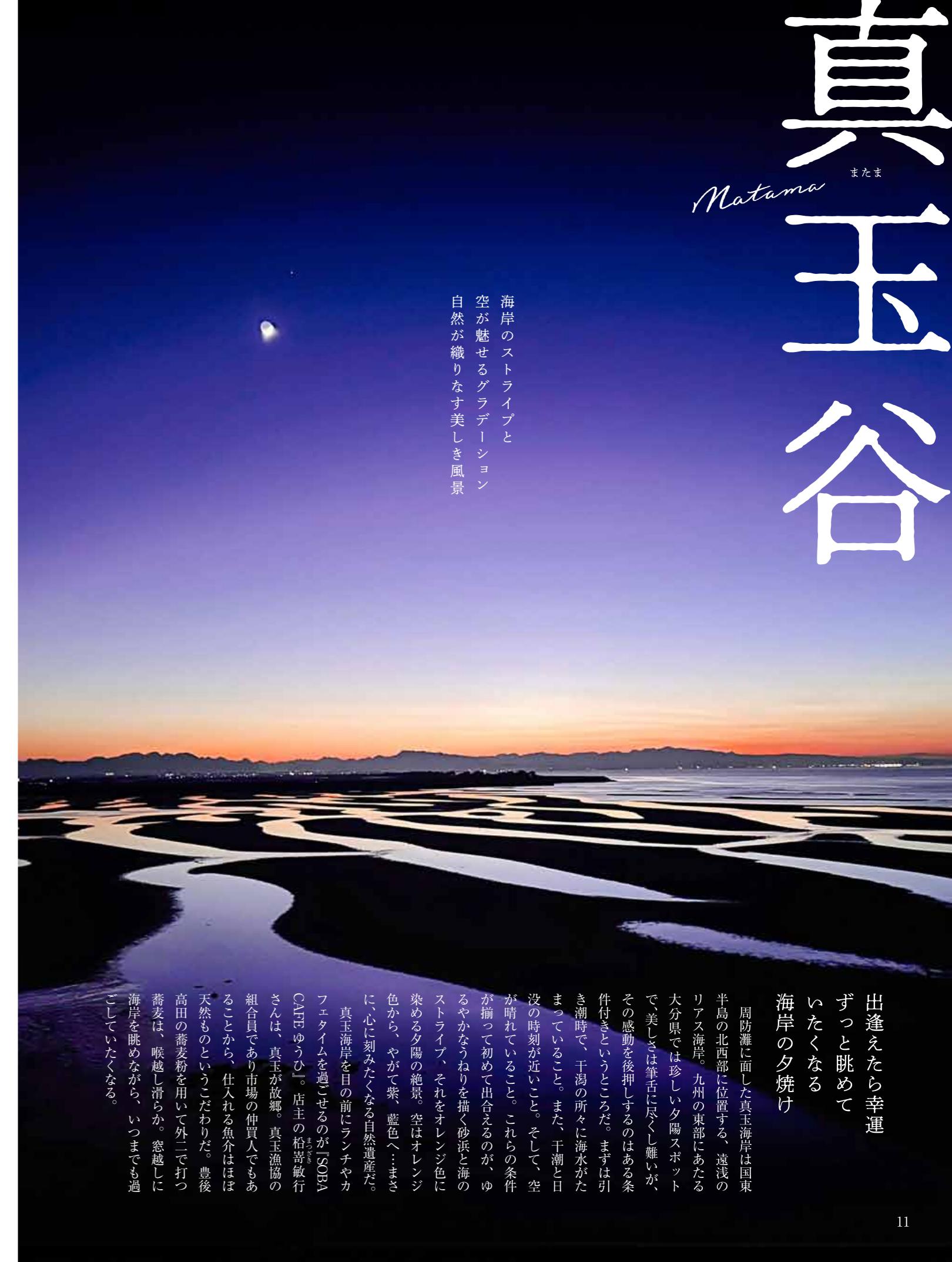


SOBA CAFE ゆうひ

④ 大分県豊後高田市白野5125 ⑥0978-25-7888
⑤ 11:00~日没 ⑦ 火・水曜



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ツを用いた「ビーナツだれそば」。



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い風景

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ことだ。まずは引き潮時で、干潟の所々に海水がたまっていること。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』。店主の柏崎敏行さんは、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くくなる。

出逢えたら幸運
ずっと眺めて
いたくなる
海岸の夕焼け

香々地谷

Kakaji

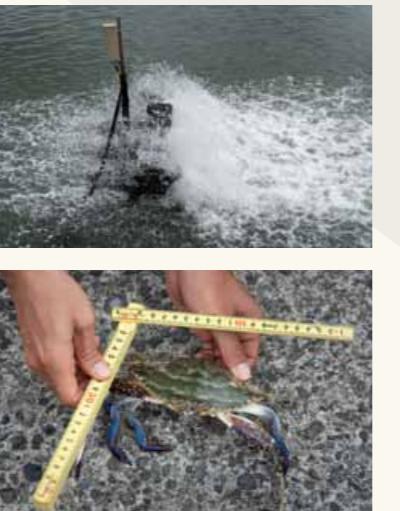
奇岩秀峰が続く
尾根から見晴らす
自然の大パノラマ

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靈場が設けられ、岩峰群を中心に遙か向こうには瀬戸内海まで見晴らす景勝地だ。



くにさき 鬼の幸

其の肆



上／水車を回すことによって水温を一定に保ち、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、下記で確認を。



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

- X: @onie_nihonisan
- F: Facebook: /kunisaki.nihonisan
- I: Instagram: @kunisaki.nihonisan
- Y: YouTube: @日本遺産くにさき



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



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

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



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、稚ガニから成体に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
④ 大分県豊後高田市香々地 3522-4
⑤ 0978-54-2623
⑥ 8:30~16:00 (食堂は11:00~14:00)
⑦ 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まとめ [ふるさと納税](#)



海浜旅庵 しおじ
④ 大分県豊後高田市見目 5708
⑤ 0978-54-3382 (完全予約制)
⑥ 10:00~21:00 ⑦ 不定

味処 豊後

④ 大分県豊後高田市香々地 3990-1
⑤ 0978-54-2515
⑥ 12:00~13:30 / 17:30~22:00
⑦ 水曜

旅館 梅乃屋

④ 大分県豊後高田市香々地 4017
⑤ 0978-54-2002 (完全予約制)
⑥ 11:00~22:00 ⑦ 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」。これまで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す、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取り組んでいるのが、「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育てるため、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ますが、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指し、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