



食文化創造都市

白杵

令和4年2月24日

白杵市産業促進課 食文化創造都市推進室

アジェンダ

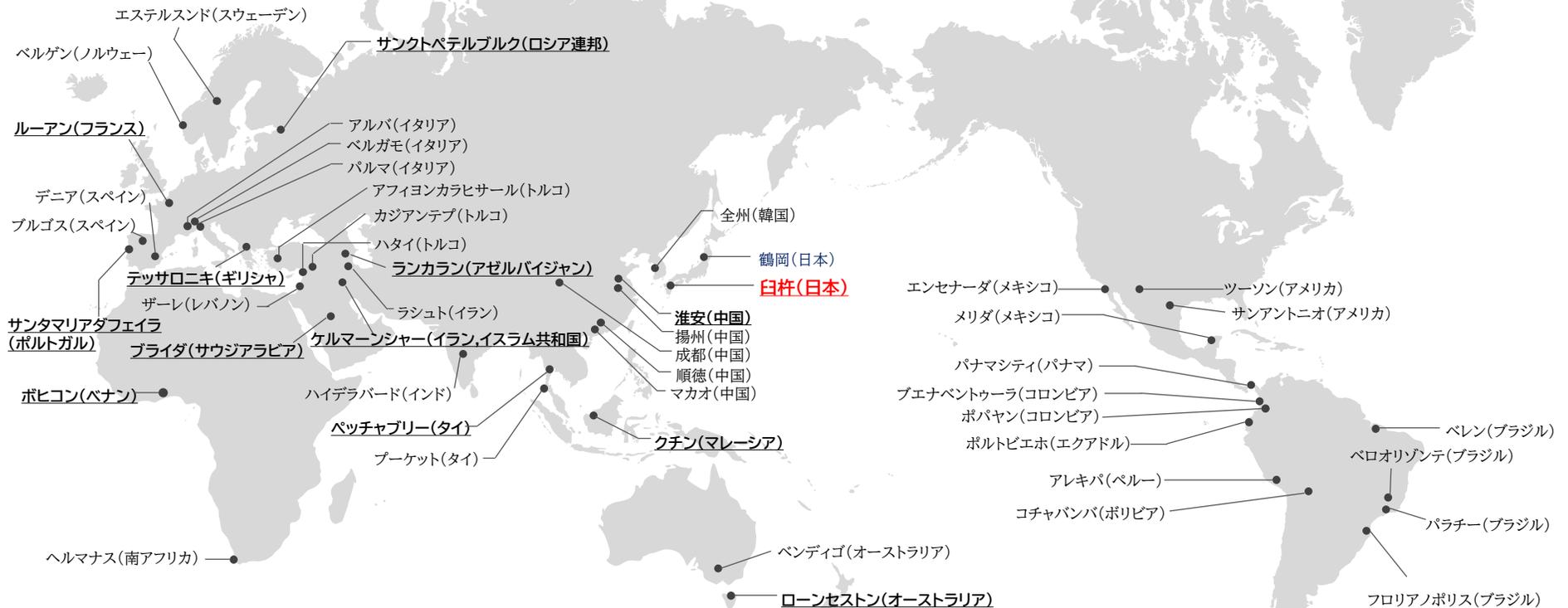
1. ユネスコ創造都市ネットワーク加盟に向けて
2. 臼杵食文化創造都市推進協議会
3. 臼杵市の食文化
4. 食文化創造都市としての取組（令和3年度）
5. これからの取り組み

ユネスコ創造都市ネットワーク加盟都市（食文化分野）

— 全49都市 —

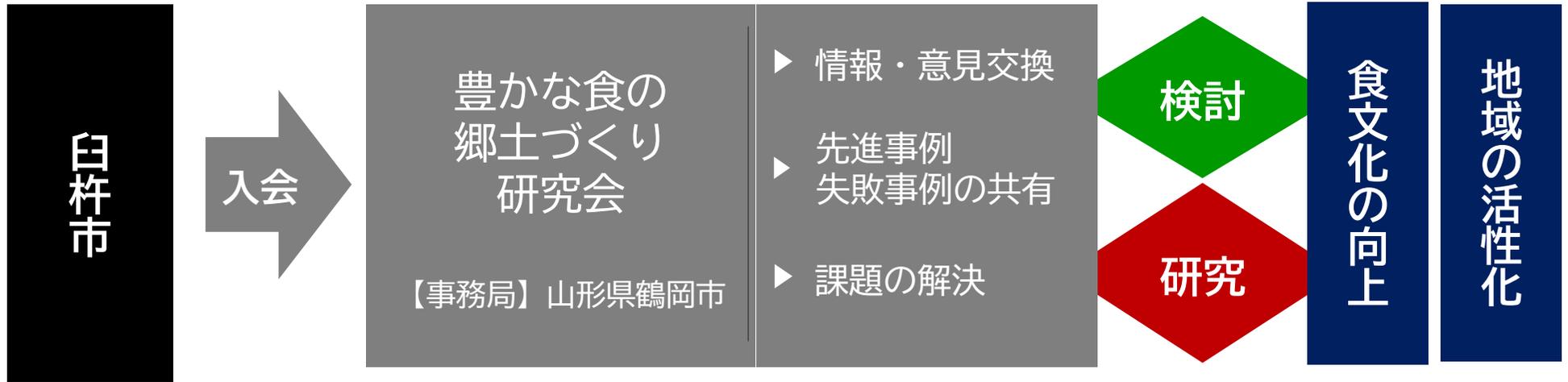
(2021.11.8時点)

下線：今回加盟都市



ユネスコ創造都市ネットワーク加盟に向けて その①

「豊かな食の郷土づくり研究会」入会（2021年1月25日）



事業内容	<ul style="list-style-type: none">・ 食文化による郷土づくりカンファレンスの開催・ 各種情報提供やアンケート調査 今後は…食や食文化に関するサミットや政策提言 産業、食育等において実効性のある連携事業（イベントや人材交流）
会員数	38道府県、90団体（県内・・・宇佐市、佐伯市、白杵市） ※令和3年4月1日現在
賛助会員	大分県 1団体 ※令和3年4月1日現在

ユネスコ創造都市ネットワーク加盟に向けて その②

「創造都市ネットワーク日本」加盟



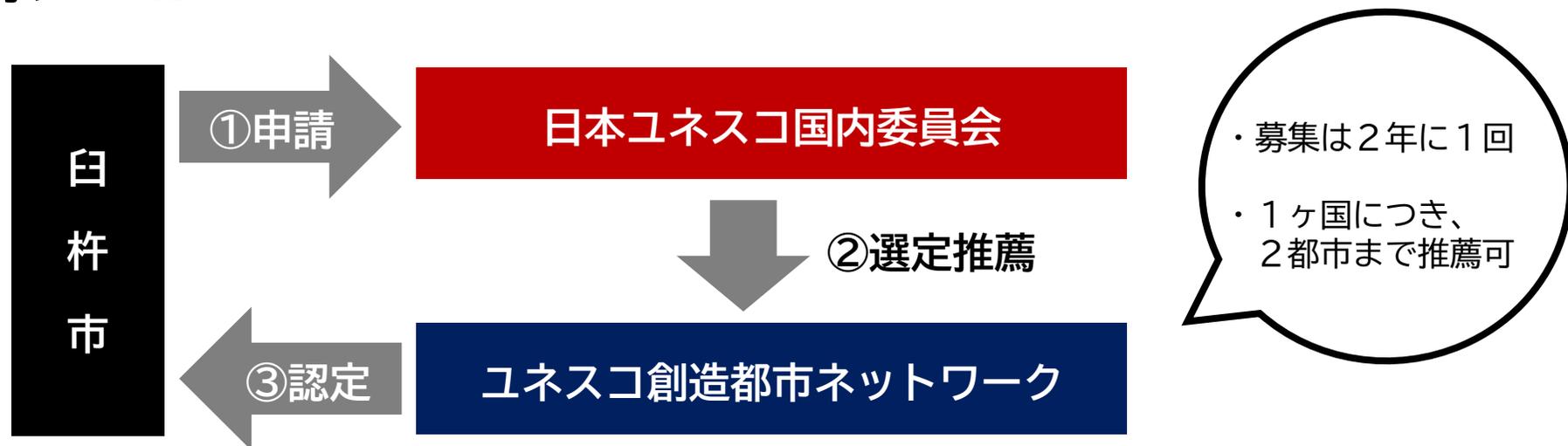
- ・ 創造都市ネットワーク日本へ加盟 (R3.1.21)
- ・ CCNJ総会にリモート参加 (R3.2.8)

事業内容	国内および世界の創造都市間の連携・交流を促進するためのプラットフォームとして、わが国における創造都市の普及・発展を図るための事業 例) 創造都市ネットワーク会議、創造都市政策セミナー、創造農村ワークショップ など
会員数	自治体 117市町村 (県内4市：大分市、別府市、竹田市、臼杵市) 自治体以外の団体 43団体

※令和3年9月1日現在

ユネスコ創造都市ネットワーク加盟に向けて その③

申請プロセス



認定までのスケジュール（経過）

2021年	5月26日	日本ユネスコ国内委員会へ申請書提出
	6月29日	日本ユネスコ国内委員会より推薦状受理
	6月30日	ユネスコ事務局（パリ）へ申請書提出
	11月8日	ユネスコによる加盟認定の結果公表 新規加盟が認定

臼杵食文化創造都市推進協議会

組織概要

設立日	2021年2月24日		
会長	臼杵市長 中野 五郎	副会長	臼杵商工会議所 会頭 小手川 強二
事務局	臼杵市食文化創造都市推進室 を主とした関連部署		
構成員	臼杵市、臼杵市内商工団体、飲食業、醸造業、農業水産関連団体、教育機関、観光関連団体		計20団体
アドバイザー	大分経済同友会、立命館アジア太平洋大学、別府大学、歴史料理研究家、物産アドバイザー、大分県（2部署）		計7名
ワーキンググループ	醸造業（味噌・醤油・酒）、有機農業関連、水産関連、創造都市研究者、飲食業、文化関連、商工業、食文化関連		計10名

目的

食文化創造都市として持続可能なまちづくりを進めていくために、臼杵市の基本的な方針や計画を策定するとともに、ユネスコ創造都市ネットワークへの加盟を通じて、多彩な食文化の継承・創造や国内外の都市とのパートナーシップにより創造的な産業の創出に取り組み、地域経済や学術・文化の振興・発展を図る。

活動内容

- ①ユネスコ創造都市ネットワークへの加盟申請に関する事
- ②臼杵食文化創造都市推進プランの策定
- ③臼杵食文化創造都市プロジェクトの実施
- ④プロモーション事業の実施

臼杵食文化創造都市推進協議会 体制図

臼杵食文化創造都市推進協議会

【商工団体】

- ・ 臼杵商工会議所
- ・ 野津町商工会
- ・ 臼杵市商店街連合会
- ・ 一般社団法人臼杵青年会議所

【農業水産関連団体】

- ・ 大分県農業協同組合南部事業部
- ・ 大分県漁業協同組合臼杵支店
- ・ 臼杵市農漁村女性組織連絡協議会
- ・ ほんまもん農産物推進ネットワーク

【飲食業】

- ・ 臼杵市料飲店組合
- ・ 市内飲食店

【醸造業】

- ・ 市内味噌醤油製造業
- ・ 市内酒造業

【教育機関】

- ・ 大分県立海洋科学高等学校
- ・ 大分県立臼杵高等学校

【観光関連団体】

- ・ 一般社団法人臼杵市観光協会
- ・ 株式会社まちづくり臼杵

【その他】

- ・ 臼杵市食生活改善推進協議会
- ・ 臼杵のほんまもん食材とエネルギー資源の地域循環に関する協議会

【臼杵市】

- ・ 臼杵市役所
- ・ 臼杵市市政アドバイザー

【アドバイザー】

- ・ 大分経済同友会
- ・ 立命館アジア太平洋大学
- ・ 別府大学
- ・ 合同会社FUKUO
- ・ 一般社団法人ひとねるアカデミー
- ・ 大分県中部振興局
- ・ 大分県芸術文化スポーツ振興課



ワーキンググループ

- | | |
|------------|-----------|
| ・ 醸造業(味噌) | ・ 創造都市研究者 |
| ・ 醸造業(醤油) | ・ 飲食業 |
| ・ 醸造業(酒造業) | ・ 文化関連 |
| ・ 有機農業関連 | ・ 商工業 |
| ・ 水産関連 | ・ 食文化関連 |
- 各1名

事務局

- | | |
|--------------------|------------|
| ・ 副市長 | ・ おもてなし観光課 |
| ・ 政策監（食文化創造都市推進特命） | ・ 農林振興課 |
| ・ 政策監（総務企画担当） | ・ 文化・文化財課 |
| ・ 産業促進課 食文化創造都市推進室 | ・ 学校教育課 |
| ・ 秘書・総合政策課 | |

白杵の食文化



発酵・醸造文化

- ✓ 良質で豊かな水源に恵まれている
- ✓ 400年以上前から続く、臼杵市の主要産業
- ✓ 味噌・醤油は全国屈指の生産量



臼杵の3大味噌・醤油メーカー

カニ醤油



創業：1600年

400年を超える歴史を持つ九州で一番古い味噌・醤油メーカー。臼杵の醸造業の元祖。

フンドーキン醤油



創業：1861年

市内に商品開発の研究所や複数の工場を構え、九州屈指の規模を誇る。

富士甚醤油



創業：1883年

100年以上続く伝統技術で製造を続ける一方、新しい技術への挑戦も行う老舗企業

味噌・醤油の生産量 全国ランキング

味噌

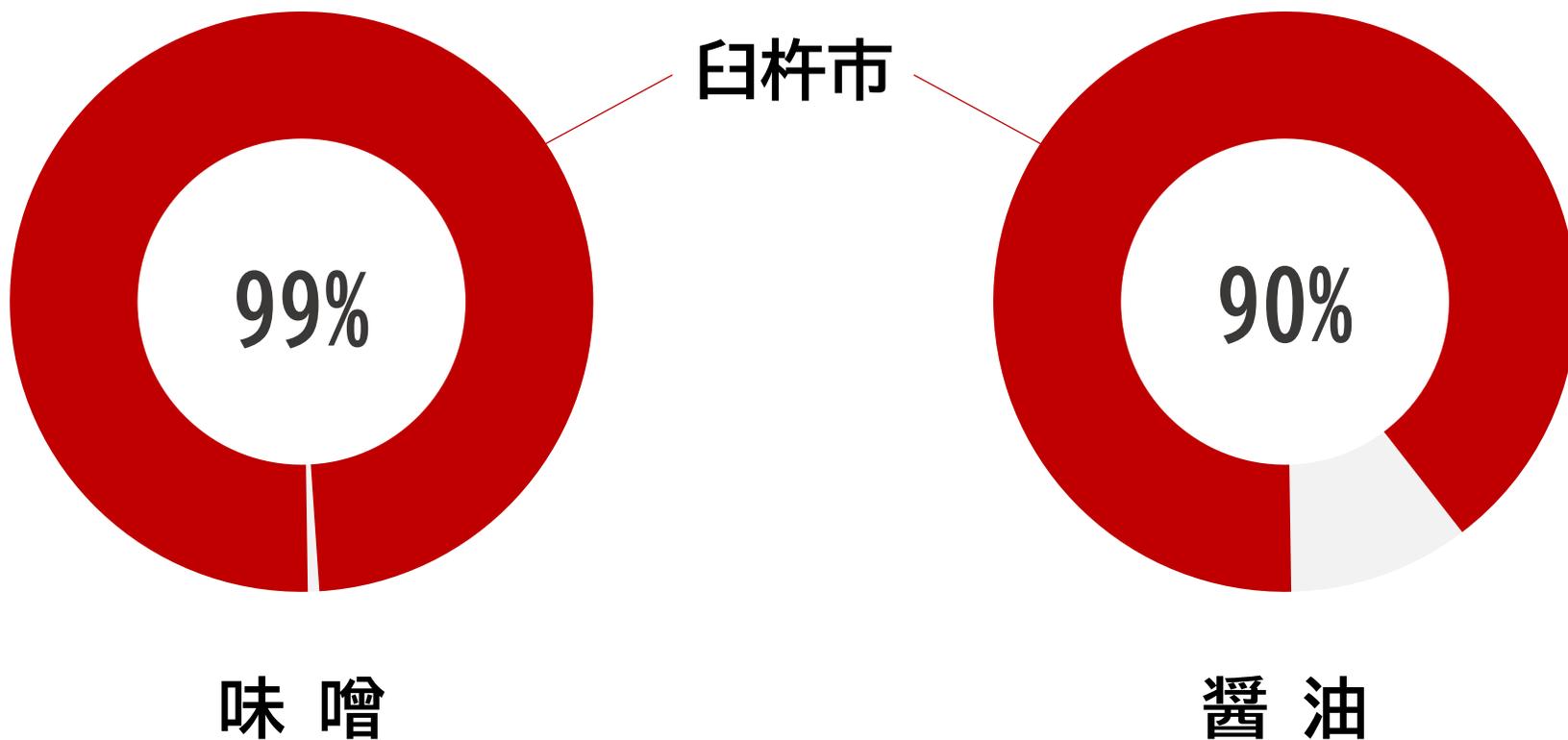


大分県

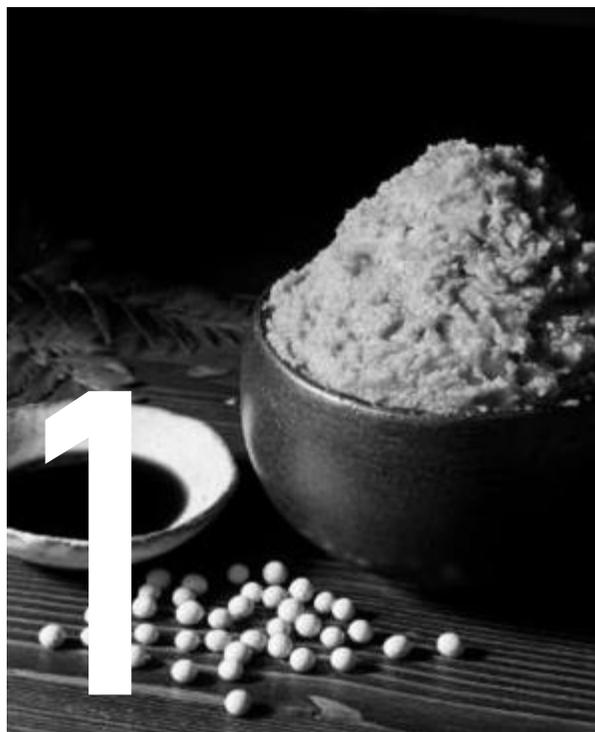
醤油



味噌・醤油の生産割合（大分県）



臼杵の食文化



質素儉約な郷土料理

- ✓ 江戸時代から続く質素儉約の精神
- ✓ 今でも市民に親しまれている



「きらすまめし」

「きらす」 → おから
「まめす」 → まぜる

質素儉約な3つのポイント

- ①残りものの刺身や魚の中落を活用
- ②おからでかさ増し
- ③栄養満点





おうはん

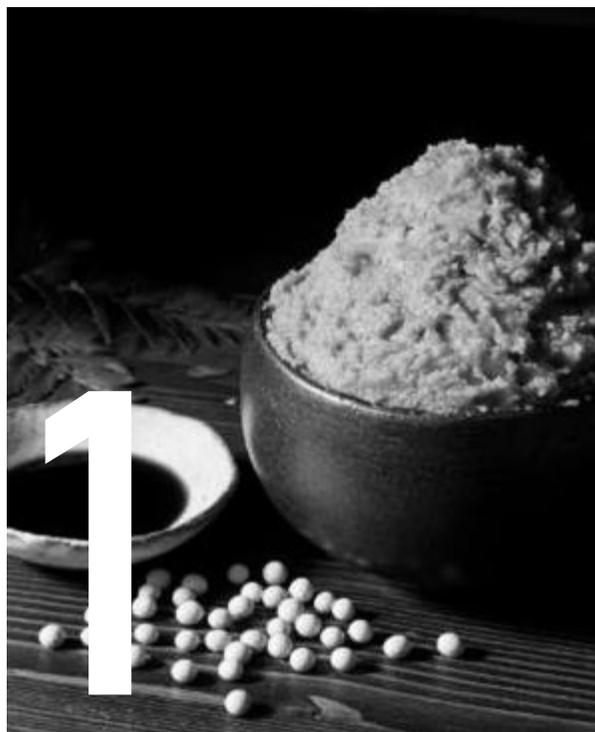
「黄飯」

黄色いご飯 … クチナシの実で染める

質素儉約なポイント

- ・ 赤飯の代わりに色づけている

臼杵の食文化





循環型有機農業

- ✓ 土づくりからこだわる農業
- ✓ 水源涵養の森づくり
- ✓ ほんまもん農産物の独自認証制度

「うすき夢堆肥」

公設公営の堆肥センターでつくる
完熟たい肥

3つのポイント

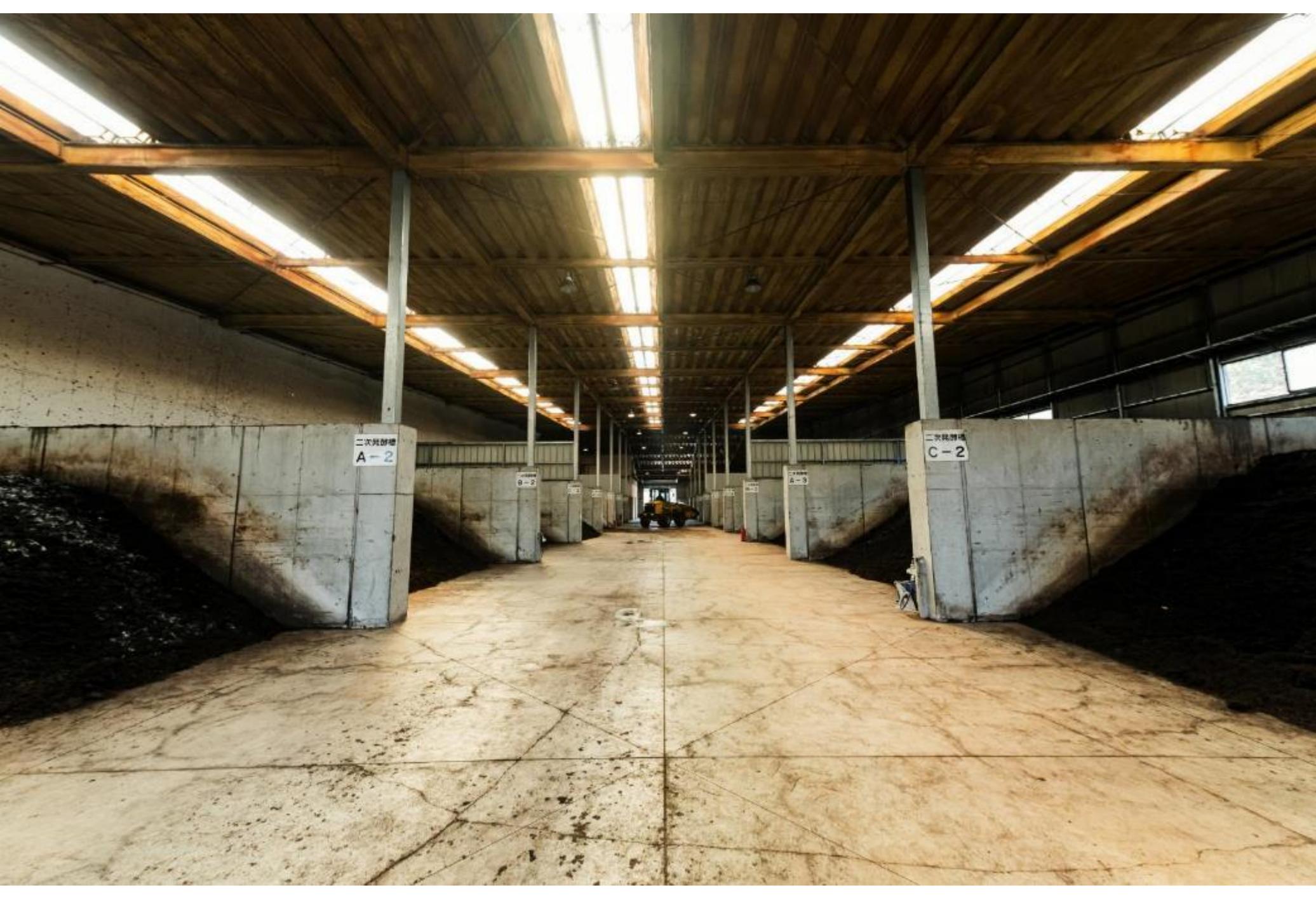
- ① 「臼杵市土づくりセンター」で製造
- ② 草木80%、豚糞20%で自然の腐葉土に近づける
- ③ 土壌改善による自然環境への配慮



臼杵市土づくりセンター







二次貯蔵槽
A-2

二次貯蔵槽
B-2

二次貯蔵槽
A-3

二次貯蔵槽
C-2







「ほんまもん農産物」

臼杵市独自の農産物認証制度

3つのポイント

- ① 完熟たい肥で土づくりを行った畑で、化学合成農薬や化学肥料を使わずに栽培
- ② JAS登録認証機関の協力の元、認証審査を行う
- ③ 臼杵市長が認証







発酵と循環でめざす臼杵食文化創造都市

水と土の循環を図る諸事業を戦略的に統合して強力に推進するとともに、国際協力を通じてUCCNとSDGsに貢献

新たな挑戦

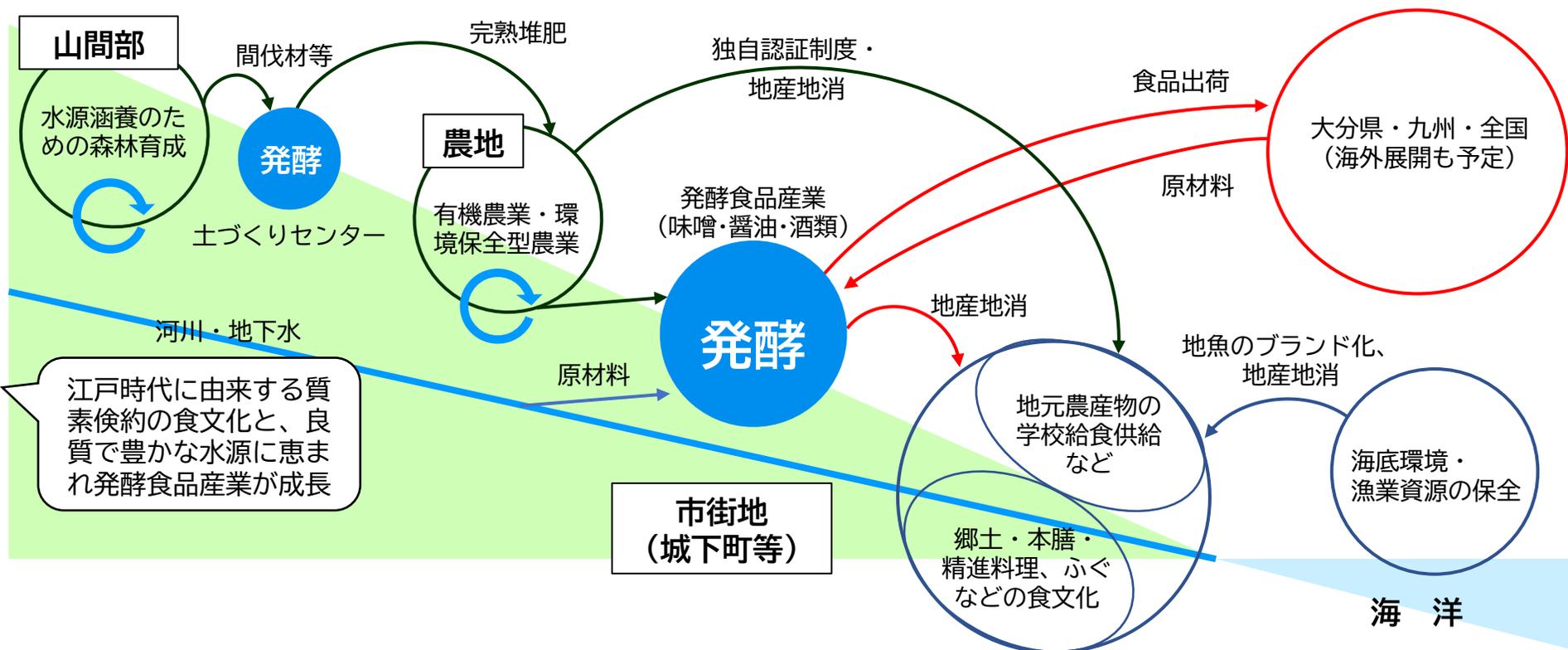
17 パートナーシップ
目標を推進しよう
持続可能な開発に向けて実施手段を強化し、グローバル・パートナーシップを活性化する
17.14 持続可能な開発のための政策の一貫性を強化
17.17 効果的な公的、官民、市民社会のパートナーシップの奨励・推進

ユネスコ創造都市ネットワーク (UCCN) 加盟で実現

11 住み続けられるまちづくりを
都市と人間の居住地を包摂的、安全、レジリエントかつ持続可能にする
11.3 包括的・持続可能な都市化の促進、参加型・包摂的・持続可能な人間居住計画・管理能力強化
11.a 経済、社会、環境面における都市部、都市周辺部、農村部間の良好なつながりを支援

現在の取組

15 <small>陸の豊かさも守ろう</small> 持続可能な森林経営	6 <small>安全な水とトイレを世界中に</small> 水と衛生の持続可能な管理	2 <small>飢餓をゼロに</small> 持続可能な農業の推進	8 <small>働きがいも経済成長も</small> 持続可能な経済成長、ディーセント・ワークの推進	4 <small>質の高い教育をみんなに</small> 包摂的・公正な質の高い教育の確保、生涯学習の機会の促進	9 <small>産業と技術革新の高度を目指す</small> レジリエントなインフラ整備、持続可能な産業化、イノベーション拡大	14 <small>海の豊かさも守ろう</small> 海洋・海洋資源の保全・利用
--	--	---------------------------------------	--	---	---	--



歴史的固有性

江戸時代に由来する質素儉約の食文化と、良質で豊かな水源に恵まれ発酵食品産業が成長

課題

Problem

市民の意識不足

目の前の魅力に気づいていない



シビックプライドの醸成

地域における食文化プロジェクト

食文化の掘り起こし

- 市民意識の醸成
- 心のつながりの構築
- 食育の推進

知る・気づく
NOTICE

多様な文化人材との連携

生産者、市民、シェフ、研究者、
都市住民、クリエイター

繋がる
CONNECT

文化による 産業の振興・創出

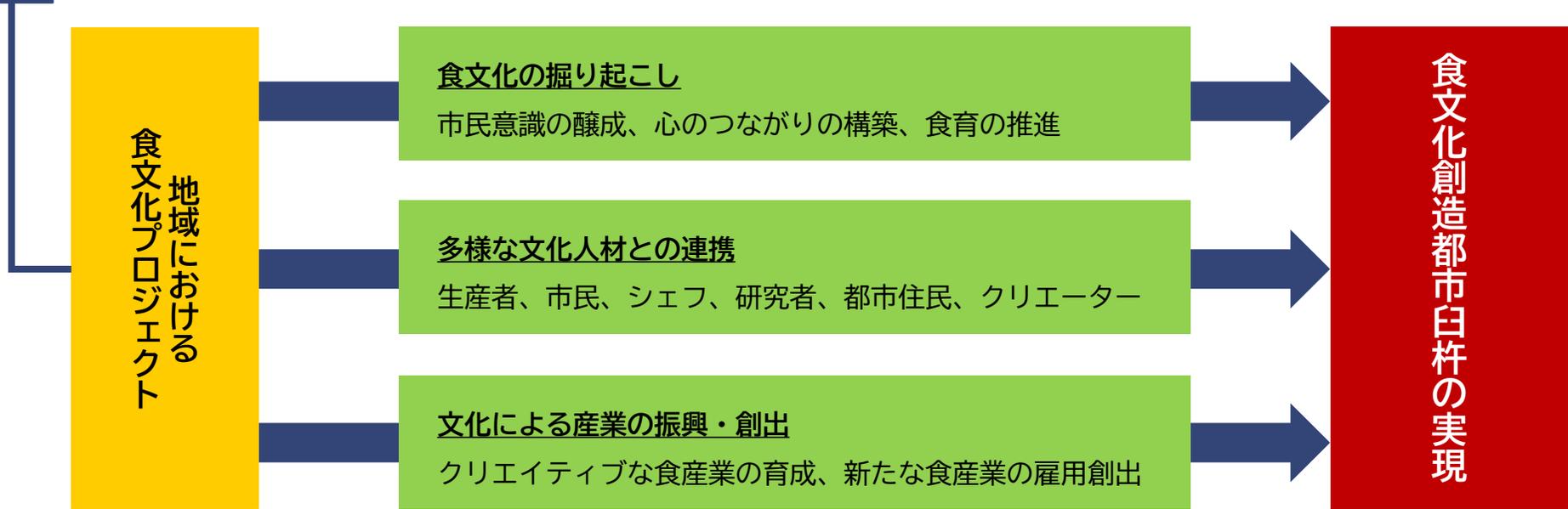
- クリエイティブな食産業の育成
- 新たな食産業の雇用創出

創る
CREATE

臼杵食文化創造都市推進協議会 令和3年度事業計画

1 「臼杵市食文化創造都市推進プラン」の策定

2 「臼杵食文化創造都市プロジェクト」の実施・・・P14



3 ユネスコ創造都市ネットワーク加盟申請・・・P10

4 プロモーション事業の実施・・・P15

①国内外プロモーションの実施

②臼杵食文化創造都市推進シンポジウムの開催

臼杵食文化創造都市プロジェクト(令和3年度)

食文化創造都市として、多様な食文化を活かした本市産業の振興を目指し、農林漁業者や食品加工、飲食、観光、教育研究機関などと連携し、先導的な**8つのプロジェクト**を実施。

1

「臼杵食文化アーカイブ」プロジェクト

醸造業の文化や郷土料理、本膳料理等をアーカイブとしてまとめ、冊子、ウェブサイト、展示により広く情報発信

2

「ほんまもん農産物・臼杵ん地魚利用拡大」プロジェクト

市内農林水産物の飲食店での利用拡大のためのフェアや飲食店農林水産業体験ツアー、スローフードアカデミーを開催

3

「臼杵食文化体験プログラム」プロジェクト

食文化やSDGs、有機農業を盛り込んだ体験プログラムを開発、モニターツアー実施。郷土料理承継のための講座開催

4

「臼杵食文化映画祭」プロジェクト

鶴岡市の在来作物をテーマとした映画や、本市の食の取組を描いた映画の上映会（食文化シネマウィーク）開催

5

「臼杵の器（うつわ）活用推進」プロジェクト

市内の陶芸産業の情報をまとめたリーフレットを作成、飲食店に提供

6

「学校給食オーガニック」プロジェクト

各学校にて食育を推進するとともに、ほんまもん農産物買い入れ価格の上乗せや予冷試験により使用量拡大

7

「食と地酒のマリアージュ」プロジェクト

各飲食店のお勧めメニューと地酒のマリアージュを紹介するなど、市内飲食店での地酒のススメを促進

8

「臼杵食文化ものがたり」プロジェクト

市民や観光客などに対し本市ならではの食の魅力を伝える語り手を育成するための「語り部養成講座」を開催（全7回）

プロモーション事業(令和3年度)

臼杵食文化創造都市推進プロジェクトの他、国内外でのプロモーション活動や、市民の皆さんの意識醸成のためのシンポジウムを。

国内外プロモーションの実施

9

公募によりロゴマークを作成し11月25日に発表・・・P20
坐来大分において「臼杵フェア」を開催(12月)

臼杵食文化創造都市推進シンポジウムの開催

10

臼杵食文化創造都市推進シンポジウムを3月26日(土)に開催予定

映画祭

- ✓ 食に関する映画を上映
- ✓ 市民の食に対する意識向上



日弁食文化創造都市プロジェクト

き文化マク す文ネ う食シウィーク

白井の食文化が
より一層美味しくなる
食にまつわる映画祭

白井のあはせん、お見事です

11/1 特別開催！
お話をしよめる
大林 千葉英 監督
トークショー
① 15:15～ ② 19:15～

2021
10/29 - 11/3

会場/サーラ・デ・うすき

- 監 査 料 / 雑 料
- 定 員 / 各20名 (定員)
- 申込方法 / 電話またはweb (ホームページ内) にて予約受付 (各回定員になり次第締切)
- Web: <https://gastronomy-usuki.com/cinema-week>
- 問 合 せ / 白井市役所 産業促進課 食文化創造都市推進室 ℓ(0972) 63-1111 (内線: 4021)
- 主 催 / 日弁食文化創造都市推進協議会

10/29㊦, 30㊦「よみがえりのレシピ」
10/31㊦, 11/1㊦「100年ごはん」
11/2㊦, 3㊦「千年の一滴 だし・しょうゆ」

- 1回上映: 14:00～ (つまみキッチン)
- 2回上映: 18:00～ (交流ホール)

来場者には各映画にちなんだ商品をプレゼント♪



ご予約はこちら▲

「食」にまつわる映画を上映

【香川県県民祭2021】【40周年記念イベント】映画祭2021



おいしくて、そして心に動くドキュメンタリー映画

よみがえりのレシピ

11月29日(土) 14:00～16:00
11月30日(日) 18:00～20:00

監督: 大林 千葉英

大杉千美恵 監督作品



100年



ごはん

10月31日(日) 18:00～20:00

監督: 大杉千美恵

千年の一滴
だし・しょうゆ



監督: 大杉千美恵

11月2日(土) 18:00～20:00

会場: サラ・デ・ウスキ

地産地消フェア



400年以上前から培ってきた、臼杵の“発酵文化”を未来へつなげよう。

Event 1
 スタンプを集めて、臼杵の豪華賞品をGETしよう！
食べ飲み歩きスタンプラリー
 日程 2021年11/5(金)→11/28(日)
 会場 臼杵市内飲食店 20店舗

臼杵の新鮮食品(有機・無添加・無農薬)を使用した、各店のオリジナル料理が楽しめます。スタンプラリー形式で調理中に提供した料理の票に捺印して、抽選で豪華賞品が当たる予定です！

賞品：A賞 臼杵産大豆、B賞 臼杵産味噌、C賞 臼杵産醤油、D賞 臼杵産味噌、E賞 臼杵産醤油

Event 2 ふるまひ味噌汁
 日程 11/6(土) 17:00-
 会場 市内 臼杵・臼杵南・臼杵東・臼杵西
 ※市内店舗より100名以上の予約あり

Event 3 オリジナルポン酢づくり体験
 日程 11/13(土) 11:00-
 会場 オートン・プラザ 2F 臼杵駅前
 ※定員10名

Event 4 味噌づくり体験
 日程 11/20(土) 13:00-
 会場 オートン・プラザ 2F 臼杵駅前
 ※定員10名

Event 5 発酵料理講座
 日程 11/28(日) 11:00-
 会場 オートン・プラザ 2F 臼杵駅前
 ※定員10名

※Event1～5は抽選は抽選券を2枚づつください。

【共催】臼杵市・臼杵食文化振興会・臼杵産物産会 【協賛】臼杵産物産会・臼杵市観光協会・臼杵市観光協会・臼杵市観光協会・臼杵市観光協会

- ✓ 臼杵産の発酵食品、魚、野菜などを使ったメニュー提供
- ✓ 臼杵産の発酵食品を使った体験プログラムの実施



豊後水道でとれた海の幸 たっぷりまるごと!

うすき 地魚丼 フェア

開催期間
令和3年
9/1(水)
~30(木)

15名に
豪華賞品が
当たる!!

- 白杵産アワビ 5,000円相当×5名
 - 白杵産海産物詰め合わせ 3,000円×5名
 - 白杵産水産加工惣菜詰め合わせ 3,000円×5名
- ※抽選の状況により内容の変更がある場合がありますのでご了承ください。

応募方法 うすき地魚丼をお食事した方に応募用紙をお渡します。ご記入の上、お店の応募箱に投函してください。

注意事項 新型コロナウイルス感染症拡大防止のためにご協力をお願いします。
・マスク着用をお願いします。
・大きな声での会話はお控えください。
・体調がすぐれない場合は入店をお控えください。

Instagram投稿で白杵地魚
認定店で使えるお食事券が
当たる!



- ①公式アカウント(うすき海のぼんまもん漁業推進協議会)にInstagramをフォロー
- ②撮影した「うすき地魚丼」の写真とうすき地魚丼をつけて投稿(投稿本人アカウントは公開状態にしておいてください。)
- ③当選された方にInstagramのDMにてお知らせ

★全店舗9/12(日)まで 時短営業(~21時まで)

地魚丼フェア提供店一覧

本誌が本誌により掲載できない場合があります。掲載できる内容も変更になるなど、詳しくは各店にお問い合わせください。

※新型コロナウイルスの感染拡大状況によっては、店舗の営業時間等変更される場合があります。

<p>白杵地魚天丼 1,000円(税込)</p> <p>9/6(月)から開催</p> <p>白杵産 147-12 水曜日 0972-62-8081 西予 11:30-14:00/13:30L.O./17:00-22:00 ※1日100個限定 ※1日100個限定 (先着順) ※1日100個限定 (先着順)</p>	<p>しらす丼&豚汁セット 1,200円(税込)</p> <p>白杵産 531 水曜日 木曜日 0972-62-0983 西予 17:00-21:00 (L.O.21:30)</p>
<p>白杵彩色丼 1,500円(税込)</p> <p>白杵産 14 水曜日 木曜日 0972-62-1377 西予 10:00-21:00 ※テイクアウトあり(前日までに要予約)</p>	<p>りゅうきゅう丼 海鮮丼 1,200円(税込) / 2,000円(税込)</p> <p>白杵産 10 水曜日 木曜日 0972-62-3255 西予 17:30-21:00 ※テイクアウトあり</p>
<p>白杵海鮮丼 1,100円(税込)</p> <p>白杵産 13 水曜日 木曜日 0972-62-3721 西予 11:00-14:00/17:00-20:30 ※総務課の提供は11:30-15:30</p>	<p>ふんご丼 1,650円(税込)</p> <p>白杵産 1002 水曜日 木曜日 0972-62-0754 西予 11:00-14:00/17:00-21:00</p>
<p>うすき地魚の熟成りゅうきゅう丼 1,500円(税込)</p> <p>白杵産 1301 水曜日 木曜日 0972-62-2611 西予 11:00-22:30 ※当日の提供はございません。 ※コースの手配は別途お見積り。</p>	<p>たち重 1,540円(税込)</p> <p>白杵産 531 水曜日 木曜日 0972-62-3135 西予 11:00-21:00 ※テイクアウトあり</p>
<p>海鮮丼セット 1,980円(税込)</p> <p>白杵産 105 水曜日 木曜日 0972-62-2611 西予 11:30-14:00/17:00-22:00 ※3名以上のお連れは要予約</p>	<p>琉球井ぶり 800円(税込)</p> <p>白杵産 4 水曜日 木曜日 0972-62-6857 西予 12:00-14:00/18:00-22:00</p>
<p>うすき紅白丼 880円(税込)</p> <p>9/12(日)までテイクアウトのみ</p> <p>白杵産 101 水曜日 木曜日 0972-62-1511 西予 11:00-14:00/18:00-21:00 ※テイクアウトあり(前日までに要予約)</p>	<p>豊後水道鮮度抜群!! 海鮮丼 980円(税込)</p> <p>白杵産 101 水曜日 木曜日 0972-62-0757 西予 11:00-14:00/17:00-22:00 (L.O.22:00)</p>

主催：うすき海のぼんまもん漁業推進協議会 協力：白杵食文化創造都市推進協議会、(一社)白杵市観光協会
問合せ先：うすき海のぼんまもん漁業推進協議会事務局(白杵市役所 産業振興課) ☎0972-63-1111

食べ飲み歩きスタンプラリー賞品・応募方法



A賞 スタンプ4個
ふりかけセット
B賞 スタンプ3個
味噌セット
C賞 スタンプ2個
お好み焼きセット
W賞 スタンプ2個
味噌・お好み焼きセット

A賞→スタンプ4個「ふりかけ豪華セット10,000円相当」(10名様)
B賞→スタンプ3個「味噌豪華セット5,000円相当」(10名様)
C賞→スタンプ2個「5つ星のお好み焼きセット3,000円相当」(10名様)
又は「味噌・お好み焼き豪華セット3,000円相当」(10名様)

- 1 各店舗でスタンプラリーのスタンプをもらっていただく。(スタンプラリー)
- 2 各店舗でスタンプラリーのスタンプをもらっていただく。(スタンプラリー)
- 3 スタンプが揃ったら応募する。(スタンプラリー)

応募方法
1. スタンプラリーのスタンプラリーのスタンプをもらっていただく。(スタンプラリー)
2. スタンプラリーのスタンプラリーのスタンプをもらっていただく。(スタンプラリー)
3. スタンプラリーのスタンプラリーのスタンプをもらっていただく。(スタンプラリー)

Wチャンス賞品・応募方法



1 10名様
白杵お好み焼き
2 10名様
白杵お好み焼き
3 10名様
白杵お好み焼き

- 1 各店舗でスタンプラリーのスタンプをもらっていただく。(スタンプラリー)
- 2 各店舗でスタンプラリーのスタンプをもらっていただく。(スタンプラリー)
- 3 スタンプが揃ったら応募する。(スタンプラリー)

応募方法
1. スタンプラリーのスタンプラリーのスタンプをもらっていただく。(スタンプラリー)
2. スタンプラリーのスタンプラリーのスタンプをもらっていただく。(スタンプラリー)
3. スタンプラリーのスタンプラリーのスタンプをもらっていただく。(スタンプラリー)

住所	〒		
市区町村		番	
氏名		性別	男 女
電話	希望賞品 (A賞・B賞・C賞)	応募時期: 令和3年12月5日(月)必着	

その他、発酵が楽しめるイベントが盛りだくさん！

味噌汁が作れたら、ふりかけがおいしくなる!
ふるまい 味噌汁

11/6(土)17:00~
味噌汁、小鉢川魚店、味噌汁、小鉢川魚店

オリジナルのポン酢が作れる!
オリジナルポン酢づくり体験

11/13(土)11:00~
オリジナルポン酢づくり体験

手作り味噌が作れる!
味噌づくり体験

11/20(土)13:00~
手作り味噌づくり体験

プロに学ぶ、発酵料理講座

11/28(日)11:00~
発酵料理講座

白杵市役所 白杵市中央通り市民センター TEL.0972-69-8526
TEL.0972-69-8526



2021秋のうすき食フェス

発酵
うすきめし
HAKKOU USUKI MESHI

白杵の発酵食品
発酵料理と
地酒に舌鼓!

白杵
ならではの
豪華賞品が
当たる!

400年以上前から培ってきた、白杵の“発酵文化”を未来へつなげよう。

食べ飲み歩きスタンプラリー
2021年11/5(金)→11/28(日)
白杵市内飲食店 20店舗

- 1 ふるまい味噌汁
- 2 オリジナルポン酢づくり体験
- 3 味噌づくり体験
- 4 発酵料理講座

白杵市役所 白杵市中央通り市民センター TEL.0972-69-8526



スタンプを集めて、日付の豪華賞品をGETしよう! 2021年11/5(土)→11/28(日)

食べ飲み歩きスタンプラリー 参加店舗一覧&台紙

【留意事項】

- 1. 参加店舗のスタンプは本チラシ裏面に集めてください。
- 2. 本チラシのスタンプラリーの台紙は必ずお持ちください。各店舗に行く際は、本チラシをご持参ください。
- 3. 新型コロナウイルス感染症拡大状況によっては、店舗の営業時間等変更となる場合がございます。

【新型コロナウイルス感染症対策について】

- ※参加飲食店様で「安心なおいしいプラス」を達成済みです。
- ※各店舗が実施する感染症対策に ご協力ください。



店舗・料理種類の区分

スタンプ欄 (A) 飲食店、(B) 飲食店、(C) 飲食店、(D) 飲食店	店舗名
飲食店(1) 飲食店	飲食店(1) 飲食店
飲食店(2) 飲食店	飲食店(2) 飲食店
飲食店(3) 飲食店	飲食店(3) 飲食店
飲食店(4) 飲食店	飲食店(4) 飲食店
飲食店(5) 飲食店	飲食店(5) 飲食店
飲食店(6) 飲食店	飲食店(6) 飲食店
飲食店(7) 飲食店	飲食店(7) 飲食店
飲食店(8) 飲食店	飲食店(8) 飲食店
飲食店(9) 飲食店	飲食店(9) 飲食店
飲食店(10) 飲食店	飲食店(10) 飲食店



<p>1 KUJOKAKU</p> <p>鮮魚のソテー 白米とアスパラゴスのソテー × 日本酒の 自家製レモネード 2,300円(税別) 1,800円(税別)</p> <p>0972-83-8081</p>	<p>2 京都の伝統 漬物かわ村</p> <p>おにぎり(焼酎入り)に漬り おにぎり1個 300円 × 京都製スライスアマトリ にんにく特選ディップ (お肉100g) 500円</p> <p>0972-64-0141</p>	<p>3 cafe さんぽみち</p> <p>甘酒チーズケーキ × 黄の濃きポス (ツナ2種) 1,000円(税別) 800円(税別)</p> <p>0972-86-9031</p>	<p>4 焼肉こし乃</p> <p>日付にんにく串焼 うすき煮あま味噌 (濃厚な味) 1,000円 × 白煮(煮) 900円(税別) 800円(税別)</p> <p>0972-63-8860</p>	<p>5 ぶいん 若水屋</p> <p>日付醤油の 鉄板ハンバーグ定食 1,000円</p> <p>0972-63-2113</p>	<p>11 cafe まさき</p> <p>焼肉 焼肉クリームパスタ × 焼肉焼肉・焼肉焼肉 (USUKI) 1,500円(税別) 1,000円(税別)</p> <p>0972-77-4739</p>	<p>12 cafe MichiJam</p> <p>味噌だれ団子 × 定食 600円(税別) 500円(税別)</p> <p>0972-77-4168</p>	<p>13 焼肉ハルナ</p> <p>焼肉(ツナ)の 焼肉にんにく漬け ~一人650円</p> <p>0972-62-3531</p>	<p>14 白楽天</p> <p>自家製の醤油を使用した 焼肉ハンバーグ定食 400円</p> <p>0972-72-1016</p>	<p>15 みかくと 木もれ陽</p> <p>チーズ みそカツ丼 650円</p> <p>0972-62-3018</p>
<p>6 中野屋子 喜久</p> <p>味噌ジャージャー麺 × 定食 (お肉200g) 1,000円(税別) 800円(税別)</p> <p>0972-63-7678</p>	<p>7 飲食店 彩里</p> <p>焼肉の 味噌カツソース × 定食 (お肉200g) 1,100円(税別) 900円(税別)</p> <p>0972-62-4613</p>	<p>8 焼肉酔月</p> <p>焼肉の ホルモン炒め × 定食(お肉) 1,000円(税別) 800円(税別)</p> <p>0972-62-8086</p>	<p>9 焼肉ハルナ La Mancha</p> <p>焼肉の 魚のみそ漬けフライ × 焼肉焼肉・焼肉焼肉 (USUKI) (お肉200g) 1,600円(税別) 1,000円(税別)</p> <p>0972-83-5322</p>	<p>10 焼肉おふじ</p> <p>焼肉の 特製味噌寿司 1200円</p> <p>0972-64-7255</p>	<p>16 ブーケ</p> <p>焼肉の みそトナ × オムライス 1,200円(税別) 800円(税別)</p> <p>0972-62-5904</p>	<p>17 リーフデ カフェ</p> <p>焼肉の クリームチーズ × 日付の焼肉なんでも 800円(税別) 600円(税別)</p> <p>0972-62-4613</p>	<p>18 ポルト産</p> <p>焼肉の エビメンチの モロミートパスタ 770円</p> <p>0972-63-6511</p>	<p>19 豊後 感動水餃</p> <p>焼肉の 和風シチュー × 定食 1,500円(税別) 1,000円(税別)</p> <p>0972-83-8288</p>	<p>20 焼肉 園乃家</p> <p>焼肉の 蒸し野菜の お肉と味噌ソース × 特製焼肉定食 1,580円(税別) 1,000円(税別)</p> <p>0972-62-8081</p>

オリジナルぽん酢作り



味噌作り



発酵食品関係の様々な体験の場を提供

味噌汁の無料配布



発酵料理講座



郷土料理教室

- ✓ 郷土料理の伝承を目指す
- ✓ 郷土料理の魅力を再発見











語り部育成

- ✓ 臼杵の食文化の理解を深めて発信者を生む
- ✓ 創造的人材の育成

座学やグループワーク



「食文化創造都市」としてのこれから・・・

ユネスコ創造都市ネットワーク加盟により必要となる活動

1. ユネスコ創造都市ネットワーク年次総会への出席

開催時期： 年1回（毎年6月末）

会 期： 3～4日間

開催都市： 2022年 サントス（ブラジル）
2023年 イスタンブール（トルコ）

2. モニタリングレポートの提出

ユネスコ創造都市ネットワーク加盟申請ガイドラインには、「ユネスコ創造都市ネットワークの目的達成と積極的な貢献を確保し、メンバー間の情報交流と優れた取組を促進するために、4年ごとのメンバーシップモニタリングレポートを提出すること。」と示されています。

ユネスコ創造都市ネットワーク加盟により必要となる活動

3. 臼杵市、臼杵食文化創造都市推進協議会の取り組み①

- ① 食文化を、他の文化分野である映画や工芸、音楽等、また文化財と融合させることで創造都市を多面的に展開し、臼杵市の食文化を活用した国際協カイニシアチブを実施し相乗効果を発揮
- ② 各政策分野で取り組んできた様々なプログラムを、創造都市というレベルで統合的に推進して改善・強化を図り、臼杵スタイルの循環型社会の実現に向けて挑戦
- ③ 市民や事業者と協調して、林業で水源涵養の森づくり、農業で有機農業の推進、漁業で海底環境保全を推進
- ④ 有機農業の一層の振興
- ⑤ 市民を対象とした食育活動を強化し、学校給食への有機野菜の使用量拡大に加え、「大人の食育」に力を入れる
- ⑥ 発酵食品産業の海外市場展開に際する、他のUCCN加盟都市の協力を得るなどの側面支援
- ⑦ 市内料理店や、新たに出店する料理店において、発酵食品や有機食材を用いた料理の開発を進め、創造性と感性が豊かな料理人を養成

ユネスコ創造都市ネットワーク加盟により必要となる活動

3. 臼杵市、臼杵食文化創造都市推進協議会の取り組み②

- ⑧ 臼杵の食文化のアーカイブ化・発信に加え、地元産食材を用いた料理・サステイナブルな料理法により作られた料理や臼杵の郷土料理を市民や観光客が実食する機会を創出
- ⑨ 発酵文化の強みを活かしている鶴岡市とタッグを組み、パルマ等の発酵食文化の根付く他の都市と共に、発酵食を通じた積極的な交流を行う
- ⑩ 日本の発酵文化と共通点の多い東アジアから南アジアに至る地域の発酵文化を基にした、当該地域の諸都市との交流及び当該都市へ向けた本市の食文化等に関する情報発信
- ⑪ 全市民にこれらの取り組みを認識してもらうことによるシビックプライドの醸成
- ⑫ 2025年を起点とする本市次期総合計画に、「UCCN」と「SDGs」を柱として盛り込み、双方についてより強力で推進