

# 春の“とっておき”を つくりましょう



国東市の魅力を発信するべく 2013 年にスタートした国東おだやか博。2019 年度の開催から少し時間が空いてしまいましたが、国東おだやか博が生まれ変わって帰ってきます。いままでとは少し違って、ごちんまりと開催します。今まで参加されてきた方も、今回は初めての方も、新しい春を迎えられるような体験プログラムをご用意しました。おだやかに春を迎える国東でお気に入りのみつけてみませんか。



## 国東おだやか博 集合場所

開始時間の 15 分前までに  
集合場所へお越しください



**国東市まで…**  
 大分市内より車で 55 分  
 …大分自動車道 / 空港道路経由  
 別府市内より車で 45 分  
 …大分自動車道 / 空港道路経由  
 北九州市内より車で 110 分  
 …東九州自動車道 / 空港道路経由  
 福岡市内より車で 140 分  
 …大分自動車道 / 空港道路経由



**3** 国東産粟を使って  
北欧の伝統的モビール  
「ヒンメリ」づくり

**4** 古布を素敵にリメイク  
ミニひな屏風

**5** 天日干し椎茸を贅沢に使って  
中身がぎっしり椎茸まんじゅう

**6** 職人と染める  
オリジナル風呂敷

**7** あなたの部屋に  
和雑貨「一閑張り」を

**8** 秘境のパン屋で  
天然酵母のパンづくり

**1** からだへの思いやり  
気軽に学ぶ手作り味噌と  
みそ玉づくり

**2** あらたにの  
こんにく芋から作る  
絶品コンニャク

国東おだやか博を楽しむためには  
事前に予約が必要です。

予約受付開始 2022年1月20日(木)9:00~

- ご予約は先着順です。定員に達し次第締め切ります。
- 最少催行人員に満たない場合、プログラムの開催を中止する場合があります。
- 新型コロナウイルス感染拡大状況や天候、その他の事由により変更・中止になる場合があります。

### 1 お申込み

- 国東市観光協会公式サイト、もしくはお電話でお申込みください。(プログラムにより締切が異なる場合があります。ご注意ください。)
- 下記必要事項をご準備いただけますとスムーズにご予約いただけます。
  1. プログラム名・開催日・時間
  2. 代表者の ①氏名(漢字・フリガナ)②年齢 ③住所 ④電話番号
  3. 同行者の ①氏名(漢字・フリガナ)②年齢
  4. その他(ご希望のデザインや食物アレルギーの有無など)
- キャンセルの場合は、速やかにご連絡ください。

### 2 開催日の 1 週間前

- 当日のご案内を代表者へ郵送します。集合場所や持ち物などご確認ください。

### 3 開催日当日

- 集合場所へは開始時刻 15 分前までにお越しください。
- 参加費は当日受付時にお支払いください。釣銭のないようご協力ください。
- 当日はマスクの着用をお願いします。マスクは各自ご準備ください。
- 当日、37.5 度以上の発熱、咳、倦怠感、味覚症状など自覚症状があるかたは参加をご遠慮ください。

- 新型コロナウイルス感染拡大防止のため、国東市観光協会では、下記対策を講じるよう努めます。

- ・開催場所に合わせた少人数で実施。
- ・当日、受付時の検温、マスクの着用、手指の消毒の実施。
- ・密にならないよう配慮、定期的な換気の実施。

### お申込み

(一社) 国東市観光協会 公式サイトから >>>  
<https://visit-kunisaki.com>

☎ 0978-73-0962  
 受付時間 平日 9:00~17:00(土日祝休み)



発行 (一社) 国東市観光協会  
 大分県国東市国東町小原 2662-1

公式 Instagram で  
 最新情報発信中



# くにさき 国東 おだやか博 2022



2・3月

予約受付開始

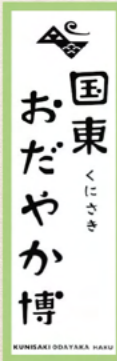
2022年  
 1月20日(木)

春の“とっておき”を  
 つくりましょう



国東の暮らし、遊んで、学んで、味わって。

のぼり旗が目印です!



集合場所や開催地付近に  
 のぼり旗を立てています



### 1 からだへの思いやり 気軽に学ぶ手作り味噌と みそ玉づくり

明治 25 年創業、5 代目当主西さんに美味しい味噌の作り方を教わります。仕込む味噌は 3 種類から選べます。九州ではポピュラーな味噌、色々な料理に合わせやすい米味噌、麦と米のいとこどりの合わせ味噌。出来上がる半年後が楽しみになるでしょう。お味噌を仕込んだ後は、お好みの味噌や出汁を選んで味噌玉を作ります。



安永醸造 西 百恵さん

2月11日(金・祝) 13:00 - 15:00

【参加料】3000 円【集合場所】安永醸造株式会社(国東市武蔵町古市 628) MAP①【定員】10 名(最少催行 1 名)【持ってくる物】エプロン、三角巾、タオル ※味噌は麦・米・合わせより 1 つ選択※味噌の出来上がり容量: 約 2 キロ※持ち帰り用の容器は用意しています。



website

### 2 あらたにの こんにやく芋から作る 絶品コンニャク

上国崎地域を元気にする活動をしている「あらたに会」の皆さんと一緒に国東のこんにやく芋を使って「こんにやく」を作ります。生芋から作るこんにやくは食物繊維もたっぷり。作ったこんにやくは持ち帰りができます。また、茹で時間を利用して周辺散策したり軽食をお楽しみいただけます。



あらたに会のみなさん

2月18日(金)  
9:30 - 14:00

【参加料】1800 円【集合場所】上国崎地区公民館(あらたにふれあい館)(国東市国東町見地 1253 番地 1) MAP②【定員】10 名(最少催行 5 名)【持ってくる物】エプロン、三角巾、タオル、持ち帰り用袋(大ジップロック等)



website

### 4 古布を素敵にリメイク ミニひな屏風

かつて造り酒屋だった建物を改装しギャラリーとなった「清音寮」。お雛様が飾られた華やかな空間の中で屏風作りを楽しんでいただけます。下地となる裂地(きれじ)を選びその上に清音寮手作りの古布で作った手毬パーツを貼りつけていきます。屏風はおひな様屏風として飾ったり、玄関にそのまま置いて可愛いです。



清音寮 和田 薫さん(左)

program 4 予約み切 2/10(木)

ひな人形はディスプレイイメージです  
※屏風の出来上がりサイズ 20.5×57 cm



### 3 国東産藁を使って 北欧の伝統的モバイル 「ヒンメリ」づくり

光のモバイルとも呼ばれる北欧フィンランドの伝統的装飾品、ヒンメリ。高橋さんのヒンメリは、自然素材の藁の質感と幾何学模様のシャープさとのバランスが魅力。今回は基本の正八面体を大小つくり、組み合わせたヒンメリを作ります。太陽と豊稔のシンボルともいわれるヒンメリは春支度にぴったり。Curry Cafe ぶらすさんの限定カレー付です。



ヒンメリ工芸職人  
高橋 慶典さん

2月23日(水・祝) 10:00 - 13:00

【参加料】2500 円【集合場所】Curry Cafe ぶらす(国東市国東町田深 550) MAP③【定員】8 名(最少催行 2 名)【持ってくる物】特になし  
※Curry Cafe ぶらす 国東おだやか博限定カレー&飲み物付



website  
Curry Cafe ぶらすさんの  
サイトはこちら



Instagram

← 高橋さんがヒンメリに使用している  
麦っこストーリーの詳細はこちら

### 5 天日干し椎茸を贅沢に使う 中身がぎっしり椎茸まんじゅう

のどかな景観が広がる朝来の里山に店舗を構える「だいにこの花」。看板メニューの「しいたけまんじゅう」は、元気な諸田をつくる会・加工部の味を受け継いだ至福の一品です。天日干した椎茸が味の決め手の風味豊かな椎茸まんじゅうを、店主と一緒に作りましょう。3 月には店名の由来になった浜大根の花が見頃を迎えます。



休憩処だいにこの花  
高木 喜代子さん



3月3日(木) 9:30 - 13:00

【参加料】2200 円【集合場所】休憩処だいにこの花(国東市安岐町明治 3029-1) MAP⑤【定員】8 名(最少催行 4 名)【持ってくる物】エプロン、三角巾、ハンドタオル ※出来上がった椎茸まんじゅうは、甘酒と一緒に召し上がりいただけます。※生椎茸のお土産付



website

2月28日(月)  
10:00 - 12:00

【参加料】6000 円【集合場所】清音寮(国東市国見町伊美 2017) MAP④【定員】5 名(最少催行 3 名)【持ってくる物】特になし



参加料には、体験料・保険料・消費税が含まれています。ご参加には事前に予約(先着順)が必要です。ご予約についての詳細は裏面をご確認ください。

### 6 職人と染めるオリジナル風呂敷

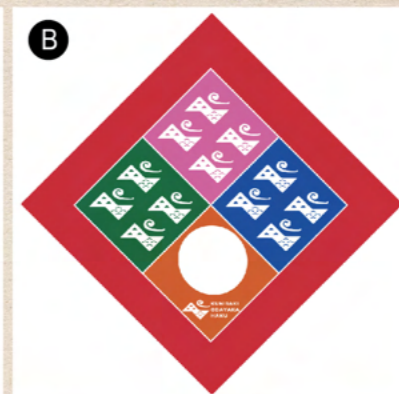
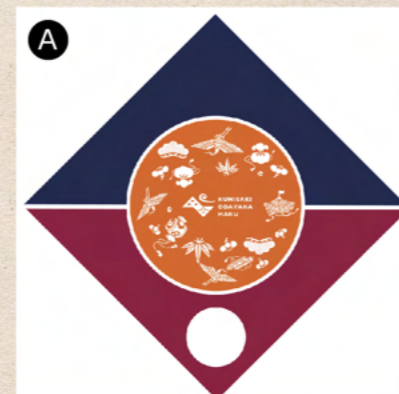
まさごや染物店で、染め付け体験。日常使いに便利な風呂敷を自分の好きな色で染めてみましょう。デザインは国東おだやか博のロゴマークと縁起物の鶴などをあしらった 2 種類をご用意しました。洗濯に強い染料を使います。染料がついても良い服装でお越しください。



まさごや染物店  
沼田 貴代さん(右)

program 6 予約み切 2/18(金)

AB いずれかの柄を選べます  
※風呂敷サイズ 70×70 cm



### 8 秘境のパン屋で 天然酵母のパンづくり

朝来(あさく)の谷にある「ないしょのパンアスク」の店主に教わるパン作り。「ないしょ」は方言で台所という意味。天然酵母を使ったカラダにもココロにも美味しいパンをつくってみませんか。お店でも大人気な丸パン、あんぱん、バターパンの 3 種類を、成形の段階から作ります。焼きたてパンとおだやかな春のぬくもりを楽しみましょう。



ないしょのパンアスク  
馬道 淳奈さん



3月9日(水)

午前の部 9:30 - 12:00  
午後の部 13:30 - 16:00

【参加料】2500 円【集合場所】ないしょのパンアスク(国東市安岐町朝来 3756) MAP⑥【定員】午前・午後各 4 名(最少催行 2 名)【持ってくる物】エプロン、三角巾、タオル ※道路が狭いため、近くに駐車場を用意しています。詳細は予約完了後に送付する「当日のご案内」をご確認ください。



website

3月5日(土)

午前の部 10:00 - 11:30  
午後の部 13:00 - 14:30

【参加料】3000 円【集合場所】まさごや染物店(国東市国東町鶴川 1447) MAP⑥【定員】午前・午後各 4 名(最少催行 1 名)【持ってくる物】特になし◎ご予約時に午前・午後、A B どちらかご希望の柄をお申し出ください。◎柄の白丸の位置に名入れ可能です。ご希望の方は、ご予約時にお申し出ください。(漢字や、平仮名、カタカナ、アルファベットなど可能)◎染付後、完成は 2 週間前後の予定。完成品の受け取りは、まさごや染物店にて。ご希望の方には郵送も可能です。◎立ち仕事になります。※汚れてもかまわない服装・靴



website



blog



河野 恵美さん

### 7 あなたのお部屋に 和雑貨「一閑張り」を

会社やリポーターなどマルチに活躍している河野恵美さんより日本の伝統工芸品である一閑張りを教わります。今回は小さなカゴにちぎった和紙やハギレ(布)をペタペタ貼って柿渋で仕上げます。不器用さん大歓迎。小さなカゴがあなたのひと手間で大変身! 素敵な和雑貨一閑張りに挑戦してみよう。

3月6日(日) 12:30 - 15:30

【参加料】2700 円【集合場所】KOGAWA 横丁(小川横丁)(国東市安岐町瀬戸田 827) MAP⑦【定員】5 名(最少催行 5 名)【持ってくる物】ハサミ、ハンドタオル(汚れてもかまわないもの)、ヘアドライヤー(乾燥時間短縮のため)