

古い蔵で手仕事と麴が育む、 伝統の味噌と醤油

慶長5年（1600）の創業以来、味噌と醤油を造り続けるカニ醤油。12代目当主の可兒愛一郎さんに案内され、むっとする熱気に包まれた木製の麹室へ。木製だと温度を管理しやすく、菌の育ちにも適しているという。取材時の室温は約35度。米に麹菌を手で揉み込んで育てると、発酵熱で42度を超えることもある。季節や菌の状態に合わせて温度を調整し、夜中も様子を見に行くそう。

「カニ」は蟹ではなく、創業家の名字「可兒」に由来



長い歴史を感じさせる蔵の外観

醤油 & 味噌 カニ醤油

●かにしょうゆ
☎0972-63-1177
白杵 MAP P12B2
①白杵市白杵218 ②大分港から車で45分
③9～17時 ④火曜 ⑤4台



可兒 明子さん

麹菌が米全体に
なじむように、
手で丁寧に揉み込む
ことが大事なんです



はかり味噌赤白ミックス 1kg700円



①あわせ(粒)1kg
540円。米と麦の
風味豊かな合わせ
味噌
②人気の黒だし
番長770円



みそソフトクリーム
500円。味噌クラン
チや甘じょっぱい味
噌ソースが絶品

歴史と風土が育んだ、自慢の逸品

ご当地ブランド

大分県南部には、海の幸や酒、伝統菓子など、この土地ならではの名品が多い。
その味を生み出す生産者を訪ね、受け継いできた技や、これからの想いを聞きました。

一枚一枚に宿るぬくもり 受け継がれる銘菓と新しい挑戦

うすきせんべい
ショウガの
新たな可能性を、
広がります



代表取締役
後藤 亮馬さん



発酵ジンジャー
エール648円



職人と同じ刷毛を使った手塗り体験も
人気（要予約）



うすきせんべい
は厚焼き、
薄焼きともに
5枚756円

うすきせんべい 後藤製菓 本店「石仏会館」

●ことうせい ほんてん「せきぶつかいかん」
☎0972-65-3555
白杵 MAP P12B2
①白杵市深田118 ②大分港から車で40分
③9時～16時30分 ④無休 ⑤50台

見て、知って、味わう甘酒の奥深い世界

100年以上続く酒蔵「ぶんご銘醸」の甘酒工場。麹の杜を、松久さんの案内で工場見学へ。蒸した米から米麹を作り、蒸米、水とともにタンクで約14時間かけて糖化。見られる工程は稼働状況で異なるが、甘酒造りを学べる。

「米麹の甘酒はノンアルコールで、砂糖も使っていないんですよ」と松久さん。麹の働きで生まれるブドウ糖が、自然な甘さを引き出すという。見学後は甘酒を試飲体験。甘酒は日々の栄養補給のほか、夏場や運動時にも取り入れやすい。糖質を含むため、毎日50～100mLを目安に飲むのがおすすめ。牛乳や豆乳、トマトジュースで割ってもおいしい。「飲むだけでなく、料理や防災備蓄にも役立ててほしい」と松久さん。甘酒の楽しみ方は、想像していただく幅広い。

甘酒/パワーの
可能性は
無限大です！



甘酒の製造工程を随分くからラベル貼りまで見学できる



①まいにちつづけるおいしいあまざけ630円
②こうじのあまざけ かぼす980円

甘酒 麴の杜

●こうじのもり
☎0972-48-9386
佐伯 MAP P12C2
①佐伯市上岡船内2810-28 ②大分港から車で1時間 ③工場見学は無料 ④10～17時 ⑤木曜 ⑥100台



代表取締役
向井 政勝さん

白杵の酒を
世界へ届けて
いきたいです！



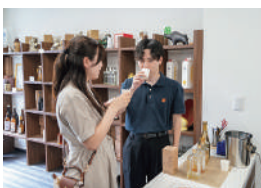
①搾樽&5年貯蔵の本格焼酎 GOLD3254円
②麦の風味が甘く香る風華3300円
③後藤製菓とコラボした白杵生薑酒1300円

伝統の蔵に新風を 地域と世界をつなぐ酒造り

明治元年（1868）創業の酒造場を訪ね、向井さんの案内で蔵の中へ。150年以上の歴史を刻む建物には、先代から受け継いだ設備が今も残る。かつては日本酒も造っていたが、約30年前に麦焼酎へと一本化。15年ほど前に蔵へ加わった向井さんは、広告会社などでの経験を生かし、商品開発からラベルやロゴのデザイン、販路開拓まで担う。酒造りもデザインもできるから、アイデアが次々と湧いてき

麦焼酎 赤嶺酒造場

●あかみねしゅぞうじょう
☎0974-32-2001
白杵 MAP P12B2
①白杵市野津町野津市164-1 ②大分港から車で50分 ③9～17時※蔵見学の場合は要相談 ④土・日曜、祝日 ⑤10台



売店では焼酎やリキュールを試飲してから購入できる

漁業×観光で 蒲江の魅力を発信！

かまえブルーツーリズム研究会では、蒲江の海や食をテーマに、伊勢エビの捌き方体験、カゴ漁などの漁業体験を企画。会長の橋本正恵さんは、漁師から魚介を買い付ける「浜買人」の家業を受け継ぎ、長年蒲江の水産業に携わってきた。橋本さんが大切にしているのは、蒲江をよく知る地域の人々自身が語り部となること。



大漁旗で仕立てた華やかな衣装で話してくれた橋本会長

「培ってきた知恵や経験を生かして蒲江の暮らしや食文化を参加者に伝えてほしい」と話す。自身も参加者と地元の人々を結ぶ案内役となり、人と人との交流から生まれる蒲江ならではの観光を育てている。



かまえブルーツーリズム 研究会

●かまえぶる一つりずむけんきゅうかい
☎0972-42-1600 佐伯 MAP P12C3
①佐伯市蒲江西野浦2643 ②大分港から車で1時間30分 ③8～17時（受付） ④盆・年末年始・荒天時 ⑤15台