

What's up,

OITA!

(どげえかえ、ふるさと大分!)



世界で活躍する県人会員と留学生OB、大分県関係者の皆さま方に、大分の「今」をお伝えします。

《Vol.28》2015年6月1日発行

【ご挨拶】 大分県企画振興部 国際政策課 課長 堀 俊郎
hori-syunro@pref.oita.lg.jp

4月にオープンした大分駅ビルは、開館1カ月で約320万人が利用したということで、竹町など周辺地域の人の流れも急が増えた実感がしています。また、県立美術館OPAMも開館1カ月で8万人を超える入場者を数え、賑わいを見せていますし、来月からは、JRの大分への大規模観光キャンペーンも始まります。大分らしいおもてなしの気持ちで皆さんをお迎えします。



バックナンバーはこちら <http://www.pref.oita.jp/soshiki/10140/whatsupoita.html>



大分県の海外駐在員より



大分県上海事務所
(日中経済協会上海事務所
大分県経済交流室)

所長

藤原 由博

(Yoshihiro Fujiwara)

【連絡先(Mail)】

fujiiwarajc@shcei.com.cn

はじめまして、5月から日中経済協会上海事務所大分県経済交流室(通称:大分県上海事務所)に赴任しました藤原です。当事務所には日中経済協会の本部、北海道庁、石川県庁そして大分県から各1名、合計4名の日本人が駐在しています。

赴任したばかりですが、上海の印象は、大都会、空気が意外と悪くない、人が多少優しい気がする…、といったところです。日本食レストランも多く、スーパーでは日本食品も(高いことを気にしなければ)容易に手に入り、日本人にとってかなり住みやすい街だと感じます。

そんな上海で私は、主に東アジアをターゲットにした県産品の販路開拓や観光PRなどの業務に取り組みます。皆様からの要望が私の業務の出発点になりますので、当事務所を積極的にご活用いただければと思います。



(大分県上海事務所の様子)



(事務所から上海市内の風景)

海外大分県人会交流掲示板



ホーチミン大分県人会からのお便り



「2015年5月6日(水)にホーチミン市内の日本料理レストラン「大黒屋」にて当県人会の親睦会を開催しました。今回は、11名の参加でしたが、偶然にも同じ中学や高校の出身者が多く、大分の話題に花が咲きました。」

ホーチミン大分県人会
井上様

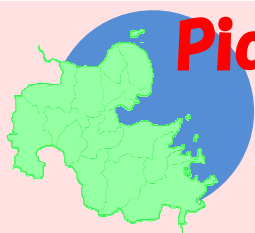
【お知らせ】

県政だより「新時代おおいた」第100号発刊!

平成10年11月に創刊された県の広報誌「新時代おおいた」が、記念すべき第100号を迎えました。この広報誌は、2ヶ月に1回、県内の全世帯へ配布し、県の施策や事業、地域の話題などを紹介するものです。第100号の記念号では、これまで17年間「新時代おおいた」でお伝えした、県の歩みの特集しています。「新時代おおいた」は大分県ホームページでもご覧いただけます。



<http://www.pref.oita.jp/site/sinzidai/>



Pick Up! 大分の「今」

県内の出来事（5月）

News

【5月27日（水）】74年ぶり。宇佐神宮で本殿遷座祭

5月27日、全国八幡神社の総本宮・宇佐神宮で、改修のため下宮に移していたご神体を上宮の本殿に戻す「本殿遷座祭（ほんでんせんざさい）」が執り行われました。前回、実施されたのは1941年であり、74年ぶりの開催です。「遷座の儀」では、暗闇の中、たいまつを手に、みこしを担いだ約300人の行列が、参道をゆっくりと歩きながら、本殿のある上宮へのご神体を運びました。祭礼に合わせて境内の呉橋が一般公開されるなど、宇佐神宮にとって特別な日となりました。



特別公開された呉橋

News

【5月27日（水）】ディステーションキャンペーンに向けて始動！



大分県は、JRグループと連携し、7～9月の2ヶ月間実施する「おんせん県おおいたディステーションキャンペーン」を前に、6月より、国内のJR駅や観光施設に掲示するPRポスターのデザインを公表しました。期間中の目玉としては、大分ー日田間の「スイーツ列車」の運航を開始予定。車内では、東京南青山の「NARISAWA」オーナーシェフ・成澤由浩さんが監修した軽食・スイーツ等を提供します。そのほか、アートと組み合わせたスタンプラリーや観光名所のライトアップも予定しています。

News

【4月29日（水）】宇佐市の「干しミカン」米国に進出！

宇佐市の若手農家が設立した「ドリームファーマーズ」が、干しミカン「濃縮蜜柑」の米国輸出を始めました。「濃縮蜜柑」は県内の契約ミカン農家で生産された温州ミカンを選りすぐって使用しています。手作業で1個ずつ皮むきをし、一房ずつばらして独自の技術で乾燥させており、素材本来の味を楽しむことができます。まずは、ニューヨークの「KATAGIRIニューヨーク店」で販売されることが決定しており、将来はシアトルやオレゴンなどでも販売される予定です。



※国際政策課にて新聞等を元に作成

注目記事① 第17回別府アルゲリッチ音楽祭を開催 新施設「しいきアルゲリッチハウス」も完成！

5月9日～18日、第17回別府アルゲリッチ音楽祭が開催されました。既に大分県の恒例イベントとなったマルタ・アルゲリッチ総監督による音楽祭であり、アルゲリッチ(ピアノ)とミッシェル・マイスキー(チェロ)の両巨匠による共演や、地元の若手演奏家によるステージなど多彩な演目が繰り広げられました。

今年は、音楽祭の期間中に、アルゲリッチの功績を顕彰する新施設「しいきアルゲリッチハウス」の竣工式も行われました。ハウスのこけら落とし公演では、「サロン」と呼ばれる小規模ホールにて、アルゲリッチ氏本人の名演が披露され、広瀬大分県知事をはじめとする聴衆を魅了しました。この新たな施設から、今後も長きに渡って数多くの名演が生まれることを期待します。



(C)Rikimaru Hotta

アルゲリッチ&マイスキー室内楽コンサート



(C)Rikimaru Hotta

竣工式&こけら落としコンサート



(C)F.Yamamoto

大分県出身若手演奏家コンサート

注目記事② 大分上野丘高校スーパーグローバルハイスクール(SGH) ベトナムでの海外研修レポート

大分上野丘高校は、昨年度、文部科学省よりスーパーグローバルハイスクール(SGH)の指定を受け、国際的に活躍できるグローバル・リーダーの育成に取り組んできました。その一環として、3月22日～26日、同校の1年生32人が、ベトナムのホーチミン市・ハノイ市にて研修を実施しました。

研修では、現地に駐在する日系企業の日本人社員から、「海外で働く」をテーマに話を聞いたり、ベトナム人社員へ英語を使ってインタビューをしたりしました。

また、現地の高校生・大学生との交流やディスカッションの機会も設けられました。同世代のベトナム人学生の英語力の高さ、努力することへの食欲さにふれ、日本人の高校生は終始圧倒されていたようです。ベトナムでの体験が、彼らの視野を広げるきっかけとなることを期待します。

今後も、世界で活躍する大分県関係者の皆様に、大分の高校生の成長を見守っていただけますようお願いいたします。



From our Reporters

県の国際交流員等が、旬なOITA情報をお届けします。



ミアム・スターリング
(Miriam Starling)
県国際交流員
英国
pu101503@pref.oita.jp

大型連休に、北海道で国際交流員として働いている私の大事な親友が九州を訪れました。一緒に鹿児島と東京にも行きましたが、その前に大分でゴロゴロしたり、観光したりしました。「特にやりたいことある？」と彼女に聞くと、答えはもちろん「地獄巡りしたい！」でした。地獄巡りをして、私の大好きなシネマ5にも行きました。しかし、ある日、雨がずっと降ってしまって、どうすればいいか悩んでいました。結局、新しく公開したOPAMに行くことにしました。非常に楽しかったです！世界と日本の様々な作品が見られ、ステキなビルを探検することができました。そして、OPAMのかわいいカフェで、大分の名物「とり天」を食べました。そのカフェでは、大分の有名な小鹿田焼の皿もありました。私は外国人ですし、そのうえ、たった「9ヶ月の大分人」ですが、大分の名物を見せびらかしました！彼女は大分を出るとき「将来、大分にもどる、絶対に！」と言いました。



李 晓雪
(Li Xiaoxue)
県国際交流員
中国
pu101501@pref.oita.lg.jp

5月に日本人の友達を連れて日出町の経塚山へミヤマキリシマを見に行きました。鹿鳴越連山の1つ、標高610mの経塚山の山頂一帯には、約20ヘクタールに渡って群生するミヤマキリシマがあります。初めて見るミヤマキリシマに感動しました。ミヤマキリシマは九州各地の高山に自生するツツジの一種です。経塚山のミヤマキリシマは花の種類が多く紫紅、黄紅、紅、白色など14種ほどに分類され、純粋種であることが珍しくびっくりしました。また、ミヤマキリシマは普通、海拔800～1,000m以上の高山地でなければ群生を見ることができないと言われていますが、この地はわずか610mの低い山地で海岸にも近く、開花期は5月上旬で他の群生地よりも約1ヶ月も早いことが特色です。



金 眞雅
(Kin Jina)
県国際交流員
韓国
pu101502@pref.oita.lg.jp

大分の名物といえばとり天が有名ですよね。その発祥についてはいろいろな説がありますが、とり天は大分県民にとってソウルフードとして愛されています。ちなみにからあげは片栗粉などをまぶして揚げたもので、とり天は下味をつけた鶏肉に衣をつけて揚げたものだという違いがあります。

先日、私はとり天の元祖とされるお店の1つであるキッチン丸山に行ってきました。韓国のブログにも紹介されていたので、前からぜひ行ってみたいと思っていたところです。キッチン丸山はランチ営業のみで、私も急いで行きましたが、すぐ満席になりました。

鶏肉が大好きな私はとり天大盛りセットを注文して食べました。衣はさくさくで中身はジューシー。さすがにおいしくて大満足！！早速、お気に入りのお店になりました！



なつかしい我が故郷～大分ふるさと写真館～ 【九重町／玖珠町】



(九重町)
「くじゅう連山」
5月下旬～6月上旬は
ミヤマキリシマの最盛期



(九重町)
「長者原温泉(響の地獄温泉)」
珍しい硫酸性の冷泉は
体の疲れも癒える



(玖珠町)
「山浦早水」
万年山の麓、山浦川沿いの
小さな集落



(玖珠町)
「清水瀑園」
森の斜面に形成された
たくさん的小滝の瀑布群



話題提供のお願い！

県人会の活動(懇親会等)や留学生OBの近況など、世界中の大分県関係者に紹介したい話題をお寄せください！(様式は任意です)

【記事提供先／お問い合わせ先】
国際政策課 担当:平山(ひらやま)
【Mail】 a10140@pref.oita.lg.jp

