

あのロケ地は、どこ？

# LOCATION LJ JAPAN

[ロケーション ジャパン]

今年ますます目が離せない

## 堺雅人

街がまるっとロケ地になった！  
『ゴルドンスランバー』in 仙台

今もっとも旬な2人をキャッチアップ

**市原隼人**

『猿ロック THE MOVIE』

**北乃きい**

『BANDAGE バンデージ』

スペシャルインタビュー

**西島秀俊**

『サヨナライツカ』

だからロケ地はおもしろい

# 厳選！日本全国ロケ地案内

知って楽しい、行って遊べるロケ地が大集合！  
あのテーマパークから、知る人ぞ知る絶景まで

今年大注目の地域&テーマはコレ！

〈宮崎・青島〉 南国・青島で幸せになろう！

〈富士宮・朝霧高原〉 富士の麓で、日本一のパワーをもらおう！

2010

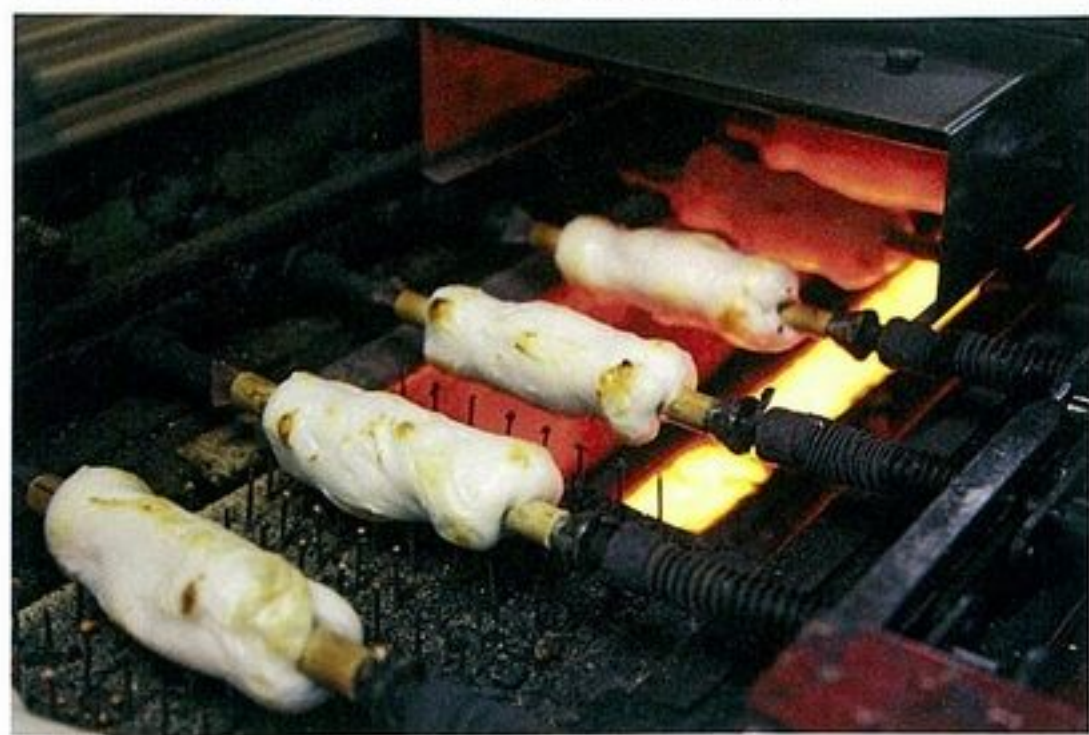
2

No.37

¥500



**音谷商店**  
宮崎市青島3-12-14  
TEL 0985-65-1216  
営業時間  
8:00~13:00頃/土曜休



↑青島散策のお供に欠かせないのが、元漁師が創業した音谷商店がつくる、魚のすり身を使った薩摩あげ「青島天ぷら」(1パック200円)、衣をつけて揚げた「魚ろっけ」(1枚65円、写真上)、イトヨリダイを贅沢に使った「ちくわ」(2本250円)。早朝から午前11時頃までに行くと出来たてをその場で買うことができる。



**ひで丸**  
宮崎市青島2-8-34  
TEL 0985-65-2967  
営業時間  
11:00~14:00、17:00~22:00/水曜休



↑漁船を持つ「ひで丸」名物は、青島漁港で水揚げされた新鮮な魚を豪快に盛った「刺身の盛りあわせ」。マグロ、アマエビ、タコ、イカなど季節ごとに旬の魚を存分に味わえる。漁師たちも通う地元で愛されている店。



↑宮崎名物のチキン南蛮のハモバージョン「ハモの南蛮定食」(1,200円)



**港あおしま 食堂**  
宮崎市青島3-5-1  
TEL 0985-65-1044  
営業時間 11:00~14:30/月曜休  
(祝日の場合は翌日休)



↑知る人ぞ知るハモの名産地、宮崎。これまでは宮崎ではあまりハモを食べる習慣がなかったそうだが、貴重な資源を活かそうと考案されたメニューが「ハモちゃんバーガー」(300円)。一日20食限定。←港に揚がったばかりの新鮮なイセエビを味わいたいなら「イセエビ刺身定食活け造り」(時価)。

## 青島に新風を送り込む まちの有志たち!

地元の人たちが熱い思いで頑張っているから、訪れた人も元気をもらえる!

ドイツ出身、青島在住16年。地域活性の取り組みは「やりたいとかやりたくないではなく、しなくちゃいけない」と「まるごとブーゲン青島」の広報を担当。「これまでは青島神社の参道を中心に考えていたけれど、これからは青島を地区全体でとらえて、みんなで一緒に勢いをつけていきたいです」



ピヨン青島黨  
ピヨン・クーンさん

町歩きマップ作成メンバー。「美しい景色といった他の場所にもあるものではなく、住んでいる人たちの文化や地域の歴史を掘り起こして魅力に繋げていくべきだと思います。まずは住んでいる人たちがその魅力に気づき、興味を持ってもらいたい。「おもてなしのまち」として発信していきたいですね」



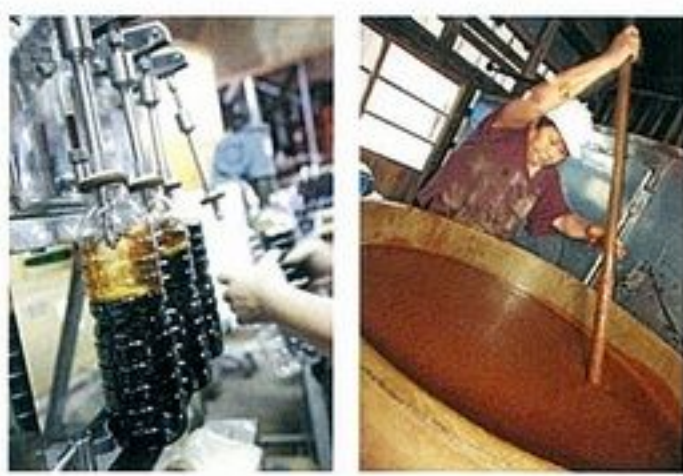
音谷商店  
音谷孝子さん

ブーゲンピア設置の中心メンバー。「花を町中に飾るといのはひとつのきっかけづくり。地域の人たちが自分の町がきれいになることの価値に気づき、最終的には自分たちでブーゲンピアを育てたいという気持ちになることが大切。今はそれをお手伝いしている時期だと思っています」



小八重園芸  
小八重一美さん

昔ながらの丁寧な長期天然熟成で作られている「カネナしょうゆ」。極力、機械には頼らず、熟練の職人さんの手に染み込んだ技術で作られている。麹がついた工場の建物や木の樽が味わい深い。しょう油のほか、味噌、味噌漬けも製造・販売している。



長友味噌醤油醸造元  
宮崎市青島5-8-1  
TEL 0985-65-1226

醸造元は、約130年間変わらぬ、昔ながらの製法で青島しょう油を作り続けている貴重なメーカー。伝統の味を守るために4代目となる塩見裕一郎さん・陽子さんご夫妻はシンガポールでの銀行勤めを辞め昨年、青島に戻ってきた。「普通の濃くしょう油も作っていますが、地元では圧倒的に甘いしょう油が好まれます。青島の人たちが好むさしもしょう油を残していかなければと思います」と陽子さん。長く愛されているもの、そして地元の資源を使った新しい名産にも、「愛」と「幸」が満ちあふれている。



↑鬼の洗濯板を望む絶好のロケーションにある「道の駅フェニックス」。地元で採れたばかりの新鮮野菜も直売。→地元の食材を使った、「えびソフトクリーム」[あしたばソフトクリーム](各250円)



**道の駅フェニックス**  
宮崎市内海三池381-1  
TEL 0985-65-2773  
営業時間 9:00~18:00



↑ビタミン、カルコンなど栄養満点のアシタバを練り込んだ「明日葉うどんセット」(580円・写真上)。宮崎といえば「チキン南蛮定食」(925円)。濃厚なタルタルソースがクセになる(写真右下)。店一番の人気メニューが「海鮮丼」(1,430円)。分厚く切られた刺身は食べ応えアリ(写真左下)。

イセエビ、地鶏の炭火焼、宮崎牛、チキン南蛮、冷や汁、マンゴ、肉まきおにぎり……。宮崎グルメを挙げたらきりがなし。温暖な気候に加え、海・山の恩恵を受け、新鮮でバラエティ豊かな食材に恵まれているのが宮崎なのだ。しかしながら、その恵まれた環境に胡坐をかかないのが青島人。青島再勢プロジェクトのメンバーが中心となって、青島の恵まれた自然と資源を合わせた新しい食の開発にも積極的に取り組んでいる。温暖な気候に適した明日葉の栽培を始めて作った「明日葉うどん」や「あしたばソフトクリーム」を商品化したり、青島漁港で獲れるハモを使った「ハモちゃんバーガー」が人気商品になったりと、新しい食の魅力が次々に生まれているのだ。その一方で、地元で伝わる伝統の味を大切に守っているのも青島らしさ。青島港で獲れる海の幸を、南九州独特の甘めのさしみしょう油で食べれば、新鮮な魚のおいしさに、ご当地らしさが加わり、その地の忘れられない味となる。青島にある老舗・長友味噌醤油

海&山の「幸」いっぱい。  
新しい名物も続々誕生!