





Bahnhof Hita 日田駅

2015 wurde der Haupteingang vom Bahnhof Hita erneuert. Der geräumige Warteraum ist mit dem erfrischenden Duft der Hita-Zeder erfüllt.



Touristeninformationszentrum der Stadt Hita 日田市観光案内所

Informieren Sie sich nach Ihrer Ankunft im Touristeninformationszentrum direkt neben dem Bahnhof. Die Nutzung von Münzschließfächern und Leihfahrrädern ist ebenfalls möglich.





Kangien Akademie Ruinen 咸宜園跡

Der gegen Ende der Edozeit in Mameda geborene Literaturwissenschaftler Hirose Tanso eröffnete seine größte Privatschule im modernen Japan. Sein damaliges Zuhause und Studierzimmer wurden erhalten und der Öffentlichkeit zugänglich gemacht. Im angrenzenden Kangien-Bildungszentrum können Sie wertvolle Materialien und Relikte besichtigen.



Stadt Mameda **EHI**

Wenn Sie still lauschen, dann hören Sie das typische Geräusch der Geta-Sandalen und fühlen sich, als wären Sie in die Vergangenheit versetzt worden. Die Stadt Mameda stand und gedieh während der Edo-Zeit unter der direkten Kontrolle des Shogunats und bewahrt mit unveränderten Straßenzügen die Andenken an diese Zeit bis heute.

Kusanohonke Residence #5548

Das als wichtiges nationales Kulturgut ausgewiesene Gebäude wird zusammen mit dem dazugehörigen Landschaftsgarten viermal im Jahr für die Öffentlichkeit zugänglich gemacht.



Tenryo Hita Hakimono Museum "ASHITAYA" 天領日田はきもの資料館、足駄や

Ein Direktvertriebsbüro der Produktionsstätte für die "Hita Geta", welche traditionell in Hita hergestellt werden und bekanntlich seit jeher aus hochwertigem Zedern- und Zypressenholz bestehen, wurde eröffnet.



Kuncho Sake-Brauerei 黨長酒蔵

In der alten Brauerei wird noch immer Sake gebraut

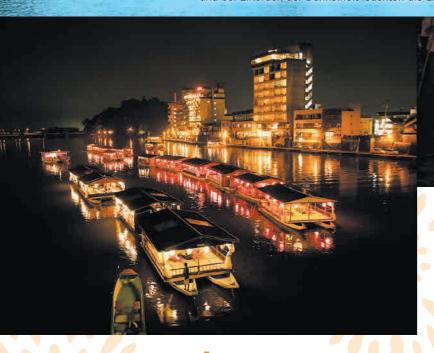




4



und bei Einbruch der Dunkelheit leuchten die Lichter der Hausboote.



▲ Im Sommer haben Sie die Möglichkeit die über 400 Jahre alte raditionelle Fangmethode "Ukai" zu beobachten

Hita Gion Yamaboko Museum

Wertvolle Gegenstände, u.a. der "Yamaboko" (Festivalwagen mit aufgesetzter Hellebarde oder ähnlicher Verzierung), werden auf dem "Hita Gion Hikiyama Event", das auch als immaterielles UNESCO-Kulturerbe registriert ist, zur Schau gestellt.



Ohara Chaya 大はら茶屋

Ein japanisches Restaurant in einem Bambushain. Eine besondere Empfehlung ist das "Hanatebo Bento", ein Bambuskorb-Bento (Lunchbox), welches reichlich lokal angebautes Gemüse und essbare Wildpflanzen enthält, die der Besitzer früh am Morgen erntet. (Reservierung erforderlich)

Brennerei lichiko Hita

In der Brennerei von Oitas repräsentativem Gersten-Shochu "lichiko" können Sie die sich tatsächlich in Betrieb befindlichen Brühtanks und Brenner beobachten. Auf dem weitläufigen Brennerei-Gelände gibt es Wanderwege mit saisonal variierenden wunderschönen Kirschblüten und Herbstlaub, sodass alle

Besucher, auch diejenigen, die keinen Shochu trinken können oder möchten, voll auf ihre Kosten kommen und den Ort genießen können.



Sapporo Bier Kyushu Hita Brauerei

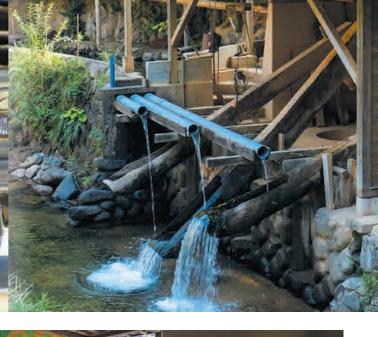
Neben einer Tour, bei der Sie die Geschichte des Sapporo Biers kennenlernen können, haben Sie auch die Möglichkeit sich in einer Galerie, in der originale Produktlinien und -verpackungen vorgestellt werden oder in einem Geschäft, in dem Sie Original-Waren finden, an der Welt des Sapporo Biers zu erfreuen.



Töpferdorf Ontayaki 小鹿田焼の里

Ein Töpfereidorf, das seit über 300 Jahren traditionelle Töpferwaren nach den alten Methoden herstellt. Der Klang des sich langsam bewegenden "Kara-usu" (Mühlen/ Schöpfwerk), welche die Wasserkraft des Flusses nutzen, hallen im Dorf wider. Die traditionellen Techniken der vergangenen Tage wurden von Vater zu Sohn weitergegeben. Besonders attraktiv sind die typischen geometrischen Muster, die mit hakenähnlichen "Tobikan-na"-Werkzeugen aufgetragen werden, und die einfache Textur dieser Volkskunstkeramik.





Rokumei-an 鹿鳴庵

von Satoyama spüren.





Ein Galerie in der Nähe des Töpferdorfs Ontayaki. Durch das mit Zedernrindenschindeln (Sugikawabuki) bedeckte Dach des japanischen Gebäudes dringt natürliches Licht und frische Luft hinein und Sie können die friedliche Atmosphäre







Probieren Sie unbedingt das Soul Food von Hita, das von den Einheimischen geliebt und in ganz Japan bekannt ist. Hita Yakisoba Nudeln werden zusammen mit Sojasprossen, Fleisch und anderen Zutaten auf einer Eisenplatte gegrillt, bis sie ihre charakteristische Knusprigkeit erreichen. Der letzte Schliff ist eine saftige, köstliche Sauce! Es gibt viele Restaurants, die Hita Yakisoba in der ganzen Stadt servieren -jedes in seinem ganz eigenen Stil.



Hita Geta Workshop

Das traditionelle Handwerk der Herstellung von Geta-Sandalen wird in Hita seit über 180 Jahren

von Generation zu Generation weitergegeben. Hitas traditionelles Schuhwerk ist gefertigt aus der wunderschönen Hita-Zeder. Geta sind bis heute weit verbreitet und viele Menschen lieben das natürliche Gefühl des Holzes an ihren Füßen. Sie können authentische Hita Geta entweder in der Stadt kaufen oder sich in einem Workshop über den Herstellungsprozess informieren lassen. Wählen Sie Ihr Lieblingsdesign der Geta-Riemen und lassen Sie sich von einem Meister beibringen, wie Sie Ihre eigenen originalen Geta herstellen.







Amagase Onsen 天ヶ瀬温泉

Onsen-Art: heiße Quelle (mit wenigen Metall- oder Gasanteilen), Schwefelquelle, Salzquelle

Hilft bei Nervenschmerzen und Rheuma und sorgt für eine schöne Haut.

Onsen am Flussufer

Hier am Flussbett können 5 gemeinschaftliche Thermalfreibäder an frischer Luft genossen werden, während man den Klängen des rauschenden Flusses lauscht.

> In Amagase Onsen gibt es zahlreiche Fuß- und Handbadeeinrichtungen, die Sie kostenlos nutzen können. Probieren Sie gerne während Ihres Spaziergangs das eine oder andere aus.

Amagase Onsen Passport

Genießen Sie bei einem Tagesausflug die heißen Quellen, ein Hotel oder ein japanisches Gästehaus mit einem praktischen Ticket.

Eine Broschüre mit 3 Tickets für 1.200 Yen



Auf der Rückseite des JR Amagase Bahnhofs befindet sich in ca. 10 Gehminuten ein wunderschöner Wasserfall mit einer Höhe von ca. 25 Metern. Da die Wassertropfen des Spritzwassers wie kleine Kirschblütenblätter aussehen. wird er "Sakuradaki", Kirschblüten-Wasserfall,







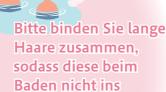
Onsen-Baderegeln Bitte halten Sie sich an die Regeln.

wenn Sie ein Bad in einer heißen Quelle nehmen!



Bringen Sie bitte keine Smartphones oder Kameras mit.

> Vor dem Bad in der heißen Quelle bitte eine Dusche nehmen.





Takatsuka Atago Jizo Statuen 高塚愛宕地蔵尊

Der seltene Jizo-Bosatsu, der in seiner Form den Buddhismus und den Shintoismus vereint und dir "jeden Wunsch erfüllen" soll, wird das ganze Jahr über von zahlreichen Gläubigern besucht. Ein ganz besonderes Highlight sind die 2000 aufgereihten Jizo-Figuren.

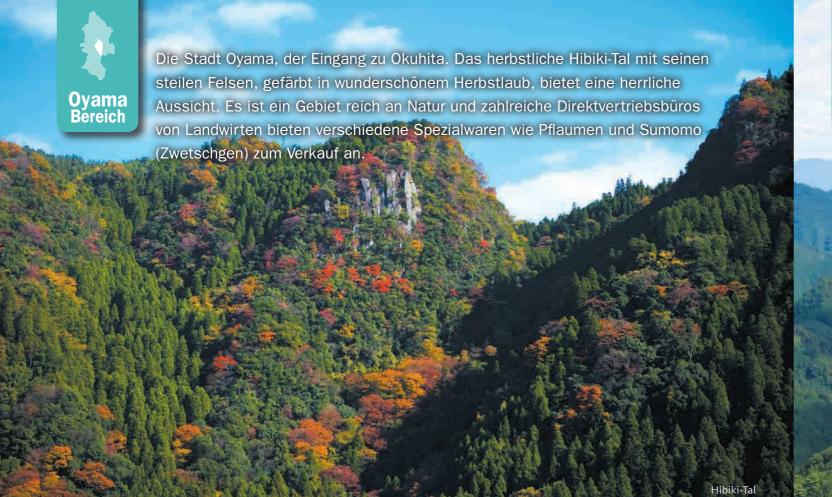






Yuzu ist eine Zitrusfrucht, die hauptsächlich in der japanischen Küche für Getränke und sogar bei Kosmetika verwendet wird. Ihr duftendes Aroma macht sie zu einer großartigen Zutat für Gewürze wie z.B. Yuzukosho (Yuzu-Pfeffer). Yuzu wird hauptsächlich in den Gebieten Tsue und Amagase geerntet, wo sie auf viele Arten genossen werden kann. Von Dezember bis März findet in Amagase eine besondere Veranstaltung namens "Yuzu Sanpo" (Yuzu-Spaziergang) statt, bei der viele Gasthäuser, Restaurants und Einrichtungen eine große Auswahl an Süßigkeiten und anderen Produkten auf Yuzu-Basis anbieten.





Ein Gebiet inmitten einer herrlichen Naturlandschaft, etwa eine Autostunde vom Bahnhof Hita entfernt. Mit einer Reihe an Camping-Anlagen eignet sich dieses **Tsue** Gebiet hervorragend für diverse Outdoor-Aktivitäten. **Bereich**

Oyama-Damm 大山ダム

Ein Schwerkraftbetondamm mit einer Höhe von 94 m und einer Breite von 370 m, der am Akaishi-Fluss im Chikugo-Flusssystem gebaut wurde. Der Blick vom stromabwärts gelegenen Observatorium ist beeindruckend, aber Sie können umso mehr Nervenkitzel erleben, wenn Sie einen Blick hinunter auf die Drainage von der Spitze des Damms werfen.



Attack on Titan 進撃の巨人 in HITA

Das beliebte Werk von Hajime Isayama, einem Karikaturisten aus der Stadt Hita. Neben dem Wunsch seiner Heimatstadt etwas zurückzugeben und auch als Teil eines von Freiwilligen ins Leben gerufener Projekte, wurden Bronzestatuen der Hauptfigur Eren und seiner Freunde aus Kindertagen, Mikasa und Armin, im nachgelagerten Park des Oyama-Damms installiert.









Umeshu Gura OYAMA

In der Pflaumenweinfabrik, die von Pflaumenhainen umgeben ist, können Sie den Tankraum und den Abfüllprozess beo-



Taio Goldmine 鯛生金山

Im "Untergrund-Museum" können Sie in den Tunneln der Goldmine spazieren gehen, in der früher die größte Goldproduktion in Ostasien lag. Mit LED-Beleuchtung und -Grafiken können Sie den aktuellen Stand des Bergbaus dynamisch erleben.









Meine Umeshu Herstellungserfahrung



Bei Umeshu Gura Oyama haben Sie die einzigartige Gelegenheit Ihren eigenen Umeshu-Pflaumenlikör herzustellen. Darüber hinaus können Sie ihn sogar nach Ihrem Geschmack personalisieren! Wenn Sie an der "Meine Umeshu Herstellungserfahrung" teilnehmen, lernen Sie, wie Sie die frischen Pflaumen, die auf dem Gelände geerntet wurden, in süßen, köstlichen Likör verwandeln.



Wählen Sie zuerst Ihre Behältergröße (420 ml oder 800 ml), dann führt Sie das Personal durch Ihre eigene Rezeptur. Die drei Hauptzutaten sind Pflaumen, Zucker und Alkohol. Sie können zwischen verschiedenen Pflaumensorten und der Art des Zuckers wählen, der hinzugefügt wird. Es gibt auch verschiedene Arten von Alkoholbasen (Weißlauge, Sake oder Brandy). All dies wird den endgültigen Geschmack Ihres Umeshu stark verändern. Nachdem Sie Ihre Pflaumen gewaschen und gereinigt haben, geben sie sie mit den restlichen Zutaten in eine Flasche, verschließen diese und lagern sie in einer Schachtel, in der der Pflaumenwein mindestens ein Jahr lang reifen muss. Man kann die ganze Schachtel mitnehmen und hat somit ein einzigartiges Souvenir und ein kleines Stück Hita bei sich Zuhause.

Anfahrt

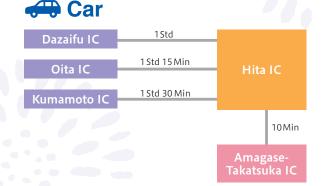






Hita Bus-Terminal \$\,0973-22-7681 HITA BUS 🕻 0973-23-3105







Shin-Osaka	2 Std 40 Min (Shinkansen) Hakata	20 Min (Shinkansen)	Kurume	40 Min (Schnellzug)		
Hakata	20 Min (Shinkansen)		Me Kyudai Line 1Std 40 Min (Schnellzug)		_	
1 Std 15 Min (Schnellzug)						
Kumamoto	25 Min	Kurume	Kyuda	ii Line 1Std	Hita	
Kulliallioto	(Shinkansen)	Kurume	40 Min	(Schnellzug)		
Yufuin	55 Min (Schnellzug)					
Turum						
Oita 1Std 40Min (Schnellzug)						
- Jitu						







Isago Taxi	C 0973-22-3135	Daimei Taxi	C 0973-28-2333	
Hita City Taxi	C 0973-22-3161	Amagase Kanko	C 0973-57-3181	
Shin-mikuma Taxi	\ 0973-23-3902	Oyama Kanko Taxi	C 0973-52-3173	
Hita Kanko Taxi	C 0973-22-5353	Tsue Taxi	\$ 0973-54-3026	
Hato Taxi	L 0973-23-5148			

🚘 🛵 Mietwagen / Leihfahrräder

	Touristeninformationszentrum der Stadt Hita (Leihfahrräder, Elektrofahrräder)	0973-22-2036
ĺ	Touristeninformationszentrum der Amagase (Elektrofahrräder)	C 0973-57-2166
	Hita Kanko Rent-a-car (Minibus für 10 oder mehr Passagiere)	C 0973-22-2845
	Hita Rental & Leasing	C 0973-22-5554
	Times CAR	C 0973-24-2929
	Toyota Rental & Leasing Oita	C 0973-24-0117
	Amagase Rental & Leasing	\ 0973-24-3938

Kontakt

Hita Tourismusabteilung

0973-22-8210

kanko@city.hita.oita.jp

Hita City Tourismusverband Amagase Branche \$540-1, Sakuradake, Amagase-machi \$0973-57-2166

www.en.oidehita.com おいてひた.com









