

坐来大分から大分県の「食」をご紹介します

■4月メニューの一例



【季 鉢】

国東 姫だこ柔煮 佐賀関 鯛子

佐伯 アスパラ 独活木の芽寿司

【使用している主な大分県産食材】

主な使用食材 くにしき姫だこ(国東)、関鯛(佐賀関)
アスパラガス(佐伯)、春ゴボウ(豊後大野)

■4月の主な使用食材と産地

産地名	商品名
国東市	くにしき姫だこ
杵築市	レモン、スナップエンドウ
大分市	おおいた冠地どり、豆腐、関あじ、関さば、関鯛、関いさぎ
由布市	有機野菜各種、チーズ
臼杵市	鱈、メジナ、マテ貝、カサゴ、イトヨリ、トコブシ
佐伯市	塩糍、甘糍、板ウニ、アスパラガス、からすみ
豊後大野市	豊のしゃも、金ゴマ、春ゴボウ、里芋
日田市	鮎、わさび
豊後高田市	ポタンポウフウ
九重町	生椎茸
玖珠町	ブルーベリー
県下各地	味一ねぎ、かぼす、おおいた豊後牛、米



■Pick Up 食材

【くにしき姫だこ】

国東半島東沖(伊予灘)の「たこつぼ漁」で漁獲される「くにしき姫だこ(マダコ)」は、潮流の激しい所に生息していることから、身が引き締まり、足が短くて太いという特徴があります。

輸入ものにはない味わい深さがあり、噛めば噛むほど味がでてくるという特徴があります。地元では新鮮なタコを生のまま刺身にしたり、唐揚げ、茹でだこ、たこめし、タコカレーなど様々な料理で食べています。

タコが捕れる海辺では、潮風に揺れる干しだこのカーテンが見られ、地元の直売所では「干しだこ」のほか、「たこの一夜干し」、「たこめしセット」などのタコ関連商品が販売されています。

■坐来大分でのイベント紹介

●大型連休を利用して大分県内での研修を行いました

4月30日から5月2日までの3日間、坐来大分スタッフが大分県内を回り、県産食材や加工品について生産者の皆さんから直接学ぶ研修を行いました。

研修では食材と酒類・加工品の2班に分かれて圃場や加工施設などの現場を見学し、生産者の皆さんと直接意見交換をさせていただきました。

関ものの「面買い」や原木さくらげのほだ場など実際の現場を初めて見るスタッフも多く、興味津々で見入っていました。

また生産者の皆さんから生産するまでの苦労やおすすめの調理法などについてご教示いただきました。



■お客さまの嬉しい一言

国東ふるさと納税のチケットで初めて来店しました。おすすめされて頼んだ関あじ、さばのお造りの盛り合わせは本当においしかった。日本酒も焼酎もたくさんあって、また来て今度は違うものを飲んでみたいです。(50代男性)