

坐来大分から大分県の「食」をご紹介します

■8月メニューの一例



【～光岡～】

三隈川 鰻ざく 高菜寿司

ほるこん金平 枝豆搔き揚げ

【使用している主な大分県産食材】

うなぎ、ほるこん、西瓜、高菜寿司(日田)
ズッキーニ、枝豆(挾間)

■8月の主な使用食材と産地

産地名	商品名
姫島村	車えび
杵築市	レモン、オクラ、ナス
日出町	豊の米卵、銀杏
大分市	おおい冠地どり、豆腐、 関あじ、関いさき、関たい
由布市	有機野菜各種
臼杵市	甘鯛、カマス
津久見市	養殖マグロ
佐伯市	板ウニ
豊後大野市	栗
竹田市	原木キクラゲ
日田市	合わせ味噌、生しいたけ、西瓜、梨 ピオーネ、シャインマスカット、日田米 ほるもんこんにやく、梅
宇佐市	鱧、みどり豆
九重町	生しいたけ、乾しいたけ
県下各地	味一ねぎ、かぼす、豊後・米仕上牛



■Pick Up 食材

【大分味一ねぎ】

昔ながらの土耕栽培で、安心と栄養価と風味のあるこねぎづくり。

堆肥と有機質中心の肥料を使った土づくりを行い、昔ながらの土耕栽培で風味豊かな大分味一ねぎは、九州大分県北部に位置する中津市、宇佐市、豊後高田市、国東市、杵築市の5市で栽培されています。

ビタミンやミネラルが多く含まれ、香りが高いのも特徴です。

平成20年に設立した県域の生産者組織「大分”味一ねぎ”生産部会」を中心として、土耕栽培での県域出荷体制が確立されています。また、宇佐市に「味一ねぎトレーニングファーム」、国東市に「国東こねぎトレーニングファーム」を設け、新規就農者を確保し、計画的に生産が拡大されています。

■坐来大分でのイベント紹介

●竹工芸ワークショップを開催しました

8月26日(土)に坐来大分で竹工芸ワークショップを開催しました。今回は工芸品を作る際に先生に十分指導していただけるように、募集人数を減らざるを得ませんでしたが、13名の方に出席いただきました。

講師に大谷健一氏をお招きして、竹工芸の歴史などについて講話いただいた後、アクセサリートレイを作りました。

参加者は慣れない手つきながらも楽しく作業をしていました。アクセサリートレイを作った後は、県産食材を使ったランチを提供しました。

講座、料理ともに参加者には好評で、「次回も開催して欲しい」、「もっとお話が聞きたかった」などの要望も出されました。

また、料理についても「りゅうきゅう」や「鰻ざく」などが好評でした。

ワークショップでは、大分県の食材とともに郷土料理、伝統工芸や歴史、文化などもPRできるため、今後も引き続き開催していきたいと思っております。



■お客さまの嬉しい一言

私は全国いろいろと旅しましたが、九州が一番好きなんです。九州全県回りました。今日は大分の料理を楽しみに来ました料理、素材、お酒の説明も楽しくどの料理も美味しく大満足です。(30代女性)