

坐来大分から大分県の「食」をご紹介します

■7月メニューの一例



【豊海コース 主鉢】

豊後牛 辛糀味噌焼き

抜間野菜 蕃茄煮

【使用している主な大分県産食材】

パプリカ(杵築)、ベビーリーフ(臼杵)

トマト(抜間)、おおいた豊後牛(県産)

■7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	野菜各種
日出町	豊の米卵
大分市	おおいた冠地どり、豆腐 関あじ、関いさぎ、関鯛
由布市	有機野菜各種
臼杵市	有機野菜各種、甘夏、タチウオ
佐伯市	板ウニ、真さば開き、からすみ
竹田市	トウモロコシ
日田市	七折小梅、すもも、桑の実、うなぎ うるか、西瓜、ヒオーネ
宇佐市	ハモ
豊後高田市	ポタンポウフウ生菜
九重町	ブルーベリー、生しいたけ
玖珠町	特別栽培米、生姜ぼうだい
県下各地	味ーねぎ、豊後・米仕上牛 かぼす、ヒラマサ



■Pick Up 食材

【大分ヒラマサ】

養殖ブリを生産している豊後水道では、黒潮の影響を受ける県南海域を中心に、ブリ以外の魚種の養殖も盛んに行われています。ヒラマサは形はブリと似ていますが、唇の上端が角張っているのがブリで丸みを帯びているのがヒラマサと見分けることができます。

また、ブリの旬が冬なのに対し、ヒラマサは夏場にもさっぱりと味わえ、年間を通して美味しくいただけます。

豊後水道で丁寧に養殖されたヒラマサは、適度な歯ごたえと、脂がほど良く乗った上品な味わいが特徴です。

現在、餌にかぼすを混ぜて育てた「かぼすヒラマサ」も開発され、一部販売が始まっています。

■坐来大分でのイベント紹介

●豊後大野市のランチイベントを開催

8月27日(月)に坐来大分にて、豊後大野市の生鮮品や加工品などを都内のバイヤーや飲食店、メディア関係者に紹介する「大分の野菜畑 豊後大野フェア～大地のめぐみたち～」を開催しました。当日は首都圏の飲食店経営者やシェフ、大分ゆかりの店など25名にご出席いただきました。

豊後大野市からは、「おおいた豊後牛」「乾しいたけ」「かぼす加工品」「金ごま」「綿田米」「冷凍焼きいも」「地酒」などあわせて約30品目を出品しました。

ランチは着席形式で行い、川野豊後大野市長のトップセールスと生産者の紹介の後に、坐来大分の料理を提供しながらそれぞれの料理で使われている素材の特徴について直接生産者が説明しました。

当日は豊後大野市から10名の生産者及び事業者の皆さんが上京し、それぞれの商品の特徴を丁寧に説明していました。

出席者からは「生産者との距離が近く感じられてよかった」や「豊後大野ファンになった」といった意見をいただきました。

このイベントの他に、9月5日(水)から10月10日(水)までの約1ヶ月間、坐来大分で豊後大野市フェアとして豊後大野の食材を中心としたメニュー編成となっています。

