

# 坐来大分から大分県の「食」をご紹介します

## ■10月メニューの一例



### 【豊海コース 主鉢】

#### 白杵系掬鯛 燻香焼

豊後高田 落花生 零余子

### 【使用している主な大分県産食材】

系掬鯛（白杵）、紅はるか（豊後大野）  
落花生（豊後高田）、杉チップ（日田）、かぼす（県域）

## ■9月の主な使用食材と産地

産地名	商品名
日出町	豊の米卵、ぎんなん
大分市	おおいた冠地どり、豆腐 関あじ、関さば、関いさぎ、関鯛
由布市	有機野菜各種
臼杵市	サワラ、イトヨリ、カマス
佐伯市	板ウニ、からすみ
豊後大野市	はと麦茶、こねぎ、白ねぎ、アスパラガス はるか姫ペースト、地味噌、鮎うるか かぼす胡椒、和紅茶、乾しいたけ 綿田米、かぼす、豊のしやも 椎茸パウダー、乾椎茸シート
日田市	えのき
宇佐市	すっぽん、ピオーネ
豊後高田市	ポタンポウフウ生葉
九重町	生しいたけ
県下各地	味-ねぎ、豊の活ぶり



## ■Pick Up 食材

### 【かち海老】

かち海老は、豊前海で取れたアカエビを使った宇佐市長洲地区の明治以来の特産物です。アカエビ漁は6月下旬から始まり、お盆ごろまでがシーズン。かち海老は取れたてのアカエビを干したものです。体長10センチ弱のアカエビを大釜で茹でた後、機械で乾燥、殻取り、選別します。さらに人の手でチェックしてから製品に仕上げます。味付けは塩のみ。食べ方はそのままでも、戻してすしなどにまぜてもよく、干すことでうま味が増し、本来の自然な甘味が口の中に広がります。

昔は干しえびの殻を取り除く時に「叩き棒」を使用し、カチカチと音がすることから「かち海老」と言われるようになったそうです。勝負事や受験等の「勝ちえび」にも通じ、縁起物としても喜ばれています。

## ■坐来大分でのイベント紹介

### ●かぼすプリをテーマに料理教室を開催

11月11日（日）にさいたま市のプラザノースで関東で展開するスーパーマーケット「ベルク」主催の料理教室が開催され、安心院総料理長が講師を務めました。

ベルクで取り扱われている大分特産の「かぼすプリ」の認知度向上と、魚を使った料理に親しんでもらう目的にかぼすプリの照り焼きと照り焼きを使ったサンドイッチ作りとして企画され、当日は親子連れなど16名の皆さんにご参加いただきました。

教室は、まず安心院総料理長がかぼすプリの解体と当日作る照り焼きとサンドイッチの料理実演を行い、かぼすプリの特徴や料理のコツを指南し、その後各自で料理する順序で行われました。

安心院総料理長による実演を参加者は熱心に見入っており、時折質問する参加者も見られました。

作った料理を試食する際には、実演で捌いたかぼすプリも一緒にプリしゃぶとして提供しました。

参加者からは「楽しかった、次回もあれば是非参加したい」「大分県に興味を持った」「早速近所のお店で買って作ってみた」といううれしい感想をいただきとても好評でした。

地元のスーパーと連携した食育の取り組みは初めてでしたが、大分ファンづくりには有効だと思われたので今後もこのような料理教室を開催していきたいと思えます。



## ■お客さまの嬉しい一言

やっと禁煙にしてくれたのですね。禁煙にしたのが原因で売上げが落ちたとは言わせたくないの、足繁く通うようになります（70代女性）