

坐来大分から大分県の「食」をご紹介します

■11月メニューの一例



【おせたい】

姫島 ひじきどぶろく和え

院内のんき泥鰌おかし揚げ 黒田丸塩かるかん
国東 蕨 香り椎茸 煮メ

【使用している主な大分県産食材】

ひじき（姫島）、ぜんまい、乾しいたけ（国東）
どぶろく（杵築）、クロダマル、どじょう、塩アミ（宇佐）

■11月の主な使用食材と産地

産地名	商品名
姫島村	車えび
国東市	わかめ、温故蜜柑
日出町	豊の米卵
大分市	おおいた冠地どり、豆腐 関あじ、関さば、関いさき、関鯛 クエ、ヒオウギ貝
由布市	有機野菜各種
臼杵市	有機野菜各種、宗麟かぼちゃ ふぐ、アオリイ、甘ダイ サワラ、イトヨリダイ、カマガリ
佐伯市	板ウニ、からすみ
豊後大野市	オニユズ、金ゴマ
日田市	なめこ
宇佐市	どじょう、ベター夜干し
中津市	ベター夜干し
豊後高田市	イタボガキ、落花生、世界農業遺産認証米
九重町	生しいたけ
県下各地	味一ねぎ、豊後・米仕上牛



■Pick Up 食材

【イタボガキ】

イタボガキは日本に生息する牡蠣の一種ですが、フランスの牡蠣の王様と称される「フロン牡蠣」の近縁種であり、「日本版フロン牡蠣」として国内で新たに利用が期待されている食材です。

一般に流通しているマガキやイワガキとは異なった特徴を持っており、殻の形は丸くて平たく、殻の表面は褐色をしています。

そんなイタボガキは国内で唯一、豊後高田市で生産が行われています。

■坐来大分でのイベント紹介

●世界農業遺産 七島藪（しちとうい）のワークショップを開催

11月17日（土）に、世界農業遺産メニューフェアにちなんで七島藪のワークショップを開催しました。

七島藪を使ったワークショップは今回が3回目の開催で、18名の方にご参加いただきました。

講師には七島藪工芸作家の岩切千佳さんをお招きし、縁起物の祝い結びのオブジェを作りました。

製作に先立ち、七島藪と世界農業遺産の概要について岩切さんと七島藪生産農家の松原恵美さんにご説明いただきました。

オブジェづくりは、岩切さんが見本を見せながら各自作り上げていくを手伝う形。ところどころコツが必要なところもあり苦労する参加者もいましたが、他の参加者や岩切さんのフォローにより全員オブジェを完成させることができました。

完成後は、国東半島宇佐地域の食材をふんだんに使った坐来のランチをご堪能いただき、参加者からは「料理も美味しくとても楽しかった」「是非大分で七島藪の畑を見たい」といううれしい意見をいただきました。

今後もこのようなワークショップを通じて国東半島宇佐地域世界農業遺産の仕組みやその地域の食材を首都圏の方々に紹介していきます。

