

坐来大分から大分県の「食」をご紹介します

2019.5月号

■ 4月メニューの一例



【豊海コース 酒肴】

おおいた和牛 山椒煮

白杵 石蓂 焼き豆腐

【使用している主な大分県産食材】

石蓂、たけのこ（白杵）、実山椒（津久見）
おおいた和牛（県域）

■ 4月の主な使用食材と産地

産地名	商品名
国東市	よもぎペースト
日出町	マダイ、マダコ、タロコオレンジ、豊の米卵
大分市	豆腐、冠地どり、吉四六のり、関あじ、関さば
由布市	有機野菜各種
臼杵市	スズキ、サワラ、はまぐり、トコブシ、カマガリ野菜各種、つわぶき、たけのこ、粉末茶
佐伯市	板ウニ、豊の活ぶり、アスパラガス、びわ、デコ330
豊後大野市	金ゴマ
竹田市	原木きくらげ
日田市	鮎、うるか、鮎魚醬
豊後高田市	世界農業遺産米
九重町	生しいたけ
県下各地	ハウスかぼす、味一ねぎ、おおいた和牛、米の恵み



■ Pick Up 食材（料理編）

【うれしの】

松平氏三万二千石の城下町として栄えた杵築。この地に伝わるたい茶漬は「うれしの」という優しい響きの愛称を持ちます。その昔、杵築藩のお殿様はタイの身を使ったお茶漬が大好きでした。出されたお茶漬を見て、「きょうはたい茶漬か。うれしいのう」と喜びました。それが「うれしの」の由来といえます。杵築市にある老舗のお店「若栄屋」で提供されている300年程前の江戸時代から続く伝統の料理です。かつてはグルメ漫画の金字塔とも言われる「美味しんぼ」にも紹介されました。

■ 坐来大分でのイベント紹介

● 坐来スタッフ語り部研修

4月28日(日)～4月30日(火)の3日間、坐来スタッフが語り部研修を実施しました。

坐来スタッフは「語り部」として、食材に関する歴史や生産者の思い等生きた情報を大分で感じとり、スキルアップを図るため、毎年ゴールデンウィーク期間中に大分で研修を行っています。

今年も2班に分かれて、姫島村、国東市、杵築市、別府市、大分市、由布市、臼杵市、豊後大野市、日田市、中津市、宇佐市、豊後高田市の生産者を訪問し、圃場・工場見学や意見交換を行いました。

東京で座学の知識はあるものの現地は初めてというスタッフもあり、大分県のことをより深く知るきっかけになりました。

お忙しい中、ご対応いただいた生産者や関係者の皆様、本当にありがとうございました。スタッフ一同、大分で学んだことを東京でしっかりお客様へ伝えてまいります。

