

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



【咲き付け】

杵築 白鬚田原神社 どぶろく和え

日出 銀杏 富貴寺見立て

【使用している主な大分県産食材】

どぶろく(杵築)、銀杏(日出)
野菜各種(由布)、紅はるか(豊後大野)

■11月の主な使用食材と産地

産地名	商品名
姫島村	ひじき、車えび
国東市	くにさき姫だこ
杵築市	レモン
日出町	豊の米卵、銀杏
大分市	おおいた冠地どり、豆腐 関あじ、関さば、関いさき、関たい
由布市	有機野菜各種
臼杵市	有機野菜各種、じゃこ天、カマガリ、サワラ
佐伯市	板ウニ
豊後大野市	さつまいも
日田市	きのご各種、七折小梅
中津市	錦雲豚
宇佐市	バリ煎餅、みどり豆、めぶと
豊後高田市	岬ガザミ、ポタンポウフウ生葉、ぶんご合鴨 世界農業遺産米
九重町	生しいたけ
県下各地	味ーねぎ、かぼす、豊後・米仕上牛



■Pick Up 食材

【豊のしゃも】

本当においしい鶏を作るために長年交配試験を繰り返して誕生したのが「豊のしゃも」です。産肉性及び味覚ともに優れた特産地鶏です。生産者は飼養衛生管理を徹底し、ストレスを防ぎ、暑さと寒さに注意しながら大事に育てます。餌は専用飼料を食べさせたくて150~180日で出荷となります。これは一般のプロイラーに比べ、3倍以上の期間をかけてじっくり飼養していることになり、肉質はシャモなどの在来種の素質を75%持つだけに脂肪が少なく締まりがあり、味にシャモ独特のこくをプラスして旨味があり上品です。専用食鳥処理場も整備し、衛生対策にも万全を期しています。

■坐来大分でのイベント紹介

●世界農業遺産 七島蘭(しちとうい) ワークショップを開催しました

11月11日(土)に、世界農業遺産メニューフェアにちなんで七島蘭のワークショップを開催しました。このワークショップは昨年に続いて2回目の開催で、24名の方に参加いただきました。

講師に七島蘭工芸作家の岩切千佳氏をお招きし、縁起の良い鶴のオブジェを作りました。また、くにさき七島蘭振興会の細田利彦事務局長より世界農業遺産と七島蘭の取組みについてご説明いただきました。

鶴のオブジェづくりでは、最初に岩切先生が作り方の見本を見せた後に各自作る手順でスタートしました。ところどころコツが必要なおともあり参加者は苦労していましたが、最後には全員オブジェを完成させることができました。お土産では鶴のオブジェもプレゼントされ、記念に残る作品となりました。

オブジェ作成後は、国東半島宇佐地域の食材を使ったコース料理を提供しました。

参加者からは、「思い出になるものを作れてよかった」、「今回のような伝統的なものづくりのイベントにまた参加したい」といったうれしい声をいただきました。

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文化や食材について紹介していきます。



■お客さまの嬉しい一言

私は熊本八代の出身なのですが、近くの大分のこと、全然知らなかったんだなあと改めて思いました。こんなに上品で美味しい料理には感動しました。また安心院のワインがとても美味しかったです。追加のトム・ド・ゆふも美味しかったです。(30代女性)