

坐来大分から大分県の「食」をご紹介します

■1月メニューの一例



【咲き付け】

佐賀関 関たい 蕪 玉メ

鯛酒盗和え 竹田 原木きくらげ

【使用している主な大分県産食材】

豊の米卵（日出）、関鯛（佐賀関）
原木きくらげ（竹田）、梅（大山）、味一ねぎ（県域）

■1月の主な使用食材と産地

産地名	商品名
杵築市	レモン、美娘、デコボン
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、関たい、関ブリ、ヒオウギ貝
由布市	有機野菜各種
臼杵市	ふぐ、有機野菜各種、イトヨリ、カマガリ
津久見市	養殖マグロ
佐伯市	板ウニ、味噌、甘糍、塩糍、からすみ
豊後大野市	豊のしゃも
竹田市	かぼす
日田市	白菜、七折小梅、しょうゆ梅、ニジマス
宇佐市	どじょう
豊後高田市	落花生、菜の花
九重町	生しいたけ、ブルーベリー
県下各地	味一ねぎ、あまねぎ、おおいた豊後牛



■Pick Up 食材

【あまねぎ】

大分県は白ネギ生産量西日本一で寒さが増すにつれて甘くおいしくなります。

軟白部分から葉まで余すところなくおいしく食べられる「あまねぎ」は、「下仁田ネギ」と「湘南」を掛け合わせ、県内で栽培しやすく品種改良した軟白ねぎで、平成22年から本格的に栽培が始まりました。

「あまねぎ」は、通常の白ねぎよりも「甘く」、「やわらかく」、「とろりとした食感」が特徴で青い葉の部分もまるごとおいしく食べられます。糖度は通常の白ねぎと比較して約1.3倍ほどあり、特に加熱調理すると甘みがより引き立ちます。

平成29年からは、「大分あまねぎ『あまねちゃん』」の愛称で市場へ出荷されています。

■坐来大分でのイベント紹介

●坐来 大分ワークショップ「酵素の働きを学び、糍に触れ、糍料理をいただく会」を開催しました

2月17日（土）に坐来 大分で、佐伯市の糍屋本店 浅利妙峰さんによるワークショップ「酵素の働きを学び、糍に触れ、糍料理をいただく会」を開催しました。

浅利さんによる坐来でのワークショップは27年度に続き今回が2回目の開催でしたが、26名の方にご参加いただきました。浅利さんによる糍についてのお話の後、簡単にできる味噌づくりと甘糍づくりのデモンストレーションを行い、参加者の皆さんに糍の働きと料理への効果について知識を深めていただきました。

また、糍の効果を実感していただくために、醤油と酢に糍を入れて食べ比べを行いました。

そして最後は、糍をふんだんに使った坐来のランチを提供。実際に舌で糍の効果を実感していただきました。

糍によってシメサバの弾力が増したり、味に深みが出たりと、参加者からは「糍のすばらしさを実感できた」「家でもっと試してみたい」といううれしい一言をいただきました。

今後も、食材の素晴らしさを伝えるこのようなワークショップを定期的に行っていきます。



■お客さまの嬉しい一言

一品一品のお料理に感動しっぱなしでした。素材を生かしていてどこか懐かしい気持ちにもなりました。それぞれの食材、お酒、インテリアなどにこだわりが感じられ素晴らしいと思いました。ぜひたくさんの方に紹介したいお店ですし、また利用させて頂きたいと思います。（40代男性）