

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



【豊海コース 酒肴】

冠地どり 摘入れ

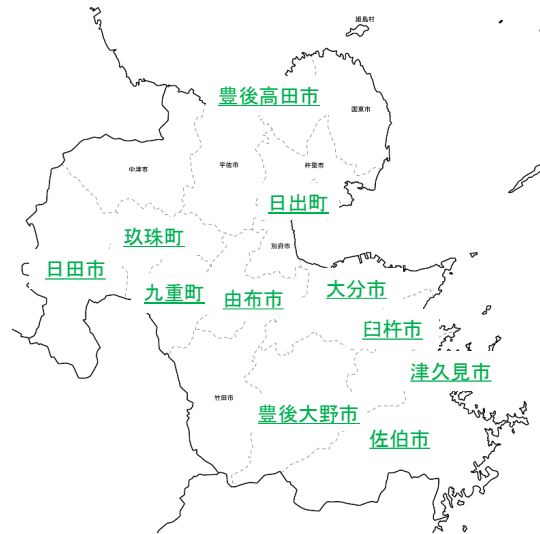
日田 ほるこん 白菜 大根

【使用している主な大分県産食材】

ほるこん、白菜、柚子リッチ（日田）
冠地どり、味一ねぎ（県域）

■1月の主な使用食材と産地

産地名	商品名
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
由布市	有機野菜各種、チーズ、牛乳
臼杵市	ふぐ、サワラ、メバル、カマガリ、かぼすブリ
津久見市	養殖マグロ
佐伯市	板ウニ、うるめ丸干し、海鳴り寿司の皮
豊後大野市	金ゴマ
竹田市	竹田米、かぼす
日田市	七折小梅、ほるもんこんにやく
豊後高田市	ポタンポウフウ生葉、ぶんご合鴨
九重町	生しいたけ
玖珠町	特別栽培米
県下各地	味一ねぎ、おおいた和牛 米の恵み、かぼす



■Pick Up 食材（料理編）

【きらすまめし】

「きらすまめし」は臼杵市の郷土料理で、醤油につけた魚の薄い切身におからを和えたもので、稲葉藩政時代に起こった質素倹約の精神に基づいた伝統の料理です。天保の改革の時に倹約令が出され、侍たちはなかなか刺身が食べられなかったため、骨に残った身をそぎ取ったものに、おからをまぶした食べ物が生まれたとされています。

きらすまめしは大分市近郊にもありますが、こちらは炒めたおからを野菜にまぶす料理です。臼杵市では生のおからを使います。「きらすま」と「めし」に区切って米料理と誤解されがちですが、正しくは「きらす」と「まめし」に区切られ、「きらす」は「おから」を、「まめし」は「まぶす」を意味する方言であり、全体では「おからをまぶした料理」という意味になります。

■坐来大分でのイベント紹介

●別府アルグリッチ音楽祭の記者発表会

2月14日（木）に別府アルグリッチ音楽祭の東京記者発表会が開催されました。

約40名の記者が参加され、伊藤京子総合プロデューサーをはじめとする主催者から、今年21回目となる音楽祭の詳細説明などが行われました。

発表会終了後は、坐来 大分で大分の食を交えた交流会を開催。交流会の冒頭で今後東京で音楽祭をPRいただける「シュヴァリエ」として、3名の方々に財団の伊藤京子総合プロデューサーから委嘱状が手交されました。

料理は代表的な郷土料理である「りゅうきゅう」や「とり天」に加えて、音楽祭ゆかりの地・別府市発祥の「別府冷麺」や地獄蒸しをイメージさせる「石巻蒸し」、さらには名物「地獄蒸しプリン」も提供し、参加者の方々にご賞味いただきました。

坐来大分では、今後も東京での記者発表等と連動し、大分の食の情報提供も行っていきます。

