

# 坐来大分から大分県の「食」をご紹介します

2019.4月号

## ■3月メニューの一例



【咲き付け】

日出 別府湾ちりめん卸和え

佐伯 アスパラ 清川 金胡麻

【使用している主な大分県産食材】

別府湾ちりめん、大根（日出）、赤かぶ（挾間）  
アスパラ（佐伯）、金ゴマ（豊後大野）、しょうゆ梅（日田）

## ■3月の主な使用食材と産地

産地名	商品名
日出町	豊後別府湾ちりめん、わかめ、かちえび、カサゴスズキ、マダコ、モンゴイカ、日出ポーク、紅はっさく、タロッコオレンジ、米、潮トマト、有機大根、切干大根、ハーブ各種、豊の米卵
大分市	豆腐、関あじ、関さば、関ブリ、関鯛
由布市	有機野菜各種、チーズ、牛乳
臼杵市	ふぐ、かぼすブリ、サワラ、メバル、サヨリ、野菜各種、つわぶき、たけのこ
津久見市	養殖マグロ
佐伯市	板ウニ、豊の活ぶり、アスパラガス、甘酒
豊後大野市	ベリーツ、金ゴマ
日田市	わさび、七折小梅、しょうゆ梅、赤梅酢
豊後高田市	世界農業遺産米、ポタンポウフウ生葉
九重町	生しいたけ
玖珠町	特別栽培米
県下各地	ハウスかぼす、味一ねぎ、おおいた和牛



## ■Pick Up 食材（料理編）

### 【たらおさ】

「たらおさ」は「鱈（タラ）の胃」という意味のタラのえらと内臓を干した物で、巨大な歯ブラシのような姿をしています。日田地方では、これを水で戻し、適当な大きさに切ったものを醤油や砂糖とともに甘辛く煮込んだ煮物が一般的な食べ方として食べられています。この「たらおさ」の煮物は日田地方のお盆には欠かせない料理で「盆だら」とも呼ばれ各家庭で作られています。お盆前にはスーパーなどに「たらおさ」が山積みされているほどで、内陸部にある日田地方で夏に食べられる魚介の味として昔から重宝されてきた食材です。

## ■坐来大分でのイベント紹介

### ●安心院ワインワークショップ開催

3月16日（土）に「安心院ワインワークショップ」を開催しました。

昨年に続いて2回目の開催で、16名のお客様が参加。まず講師の安心院葡萄酒工房古屋工房長から、大分の葡萄園の生育環境や栽培している葡萄の特徴等の説明があり、その後参加者の方々に未発表のワインを含め計11種類のワインをテイastingしながら坐来の料理に舌鼓を打ちました。

参加者からは、「実際に醸造されている方のお話を聞きながら地元のお料理をいただける貴重な機会でした。」「至福の時間でした。ありがとうございました。」「19才で宇佐から上京し、小さい頃は田舎が嫌でたまらなかったのに、こんなに美味しいものをきちんと作られているのを知って今では感動しています。これからも大分の躍進を期待しています」など、大変ありがとうございました感想を多くいただきました。

今年度も大分の食材や名産を紹介するワークショップを開催していきますので、どうぞご期待下さい。

