

坐来大分から大分県の「食」をご紹介します

2019.8月号

■7月メニューの一例



【前菜】

竹田 玉蜀黍寄せ 姫島 車えび

白杵 太刀魚七味干し

豊後高田 冠地どり寿司 日田 たらおさ

【使用している主な大分県産食材】

車えび（姫島）、各種野菜（挾間）、太刀魚（白杵）
とうもろこし、干したけのこ（竹田）、たらおさ（日田）
パリ煎餅（宇佐）、かぼす、冠地どり（県域）

■7月の主な使用食材と産地

産地名	商品名
姫島村	車えび
日出町	豊の米卵
大分市	豆腐、いちじく、おおい冠地どり、関あじ、関いさき
由布市	有機野菜各種
臼杵市	有機野菜各種、アオリイカ、ウニ、甘鯛 チダイ、タチウオ、養殖マグロ
佐伯市	板ウニ、豊の活ぶり、アスパラガス
豊後大野市	豊のしゃも
竹田市	干し竹の子、トウモロコシ
日田市	わさび、しょうゆ梅、うなぎ、すいか
中津市	ハモ、錦雲豚
宇佐市	パリ煎餅
豊後高田市	ムール貝、ボタンボウフウ生葉
九重町	生しいたけ、ブルーベリー
県下各地	ハウスかぼす、味ーねぎ、おおいた和牛



■Pick Up 食材（料理編）

【りゅうきゅう】

りゅうきゅうとはさば、あじ、ぶり、ヒラマサなどの季節ごとの魚の切り身をしょう油ダレ、薬味、ごまと合わせた漁師料理です。元々は、漁師たちが獲れた魚を保存するために作っていた料理でした。また、刺身にした残りを美味しく食べるためにも作られていました。

名前の由来は、この調理法が“琉球”の漁師から伝わったためとも、ゴマを和える調理法である“利休和え（りきゅうあえ）”から名付けられたためとも言われています。

■坐来大分でのイベント紹介

●竹工芸ワークショップを開催

8月3日（土）に伝統工芸士 大谷 健一氏を講師に迎え、今年で4年目となる、竹工芸ワークショップを開催しました。別府で古くから盛んな竹細工の歴史を学んだのち、体験のプログラムではこの夏にふさわしい別府風鈴作りにチャレンジし、参加者全員が見事に完成させました。

最後はお楽しみの坐来スペシャルランチ、透き通った音色のなか、大分の食をゆっくりとお楽しみいただきました。

今後もワークショップを通じて大分の伝統文化をお客様にお伝えしていきます。



■お客さまの嬉しい一言

大分の郷土料理楽しみに来ました。こんなにいろいろな種類があるんですね。お話も聞けてよかったです(50代男性)