

# 坐来大分から大分県の「食」をご紹介します

2019.11月号

## ■10月メニューの一例



【豊海コース 酒肴】

冠地どり そば粉揚げ

大山 なめこ餡

【使用している主な大分県産食材】

野菜各種（臼杵）、なめこ（日田）

そば粉（豊後高田）、冠地どり、味一ねぎ（県域）

## ■10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	ぎんなん
大分市	豆腐、おおい冠地どり、吉四六にり 閑あじ、閑いさき、ヒオウギ貝
由布市	有機野菜各種、チーズ
臼杵市	かぼすプリ、カマス、サワラ、ハタ、 イトヨリダイ、マダイ、柿
津久見市	養殖マグロ、実山椒
佐伯市	板ウニ、からすみ、豊の活ぶり
豊後大野市	綿田米
日田市	なめこ
宇佐市	かちえび
豊後高田市	世界農業遺産米、落花生、そば粉
九重町	生しいたけ
県下各地	かぼす、味一ねぎ、乾しいたけ おおい和牛、豊後・米仕上牛



## ■Pick Up 食材（料理編）

### 【オランダ】

「オランダ」は国東地方で古くから食べられてきた郷土料理で、ナスとニガウリのみそ煮のことです。

国東地方では、昔からナスとニガウリがどの家庭でも栽培されており、8月に入ると次々と実がなり処分に困ることもあった中で、大量にできたナスとニガウリを効率よく処理するために考案されたのがこの料理といわれています。

名前の由来は諸説あり、熱した油の上に水分の多いナスを入れると「パチパチ」とでる大きな音が人間が大きな声を出している状態に似ており、大声で叫ぶことを大分弁で「おらぶ」というのでそう名付けられたとも、またあまりのおいしさに「うまい!」とおらんだ（叫んだ）とも言われています。

## ■坐来大分でのイベント紹介

### ●シトウイワークショップを開催

11月9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。

七島蘭を使ったワークショップは今回が4回目の開催で、18名の方にご参加いただきました。

講師には七島蘭工房なつむぎの岩切千佳さんと諸富商店の諸富康弘さんにお越し頂き、お正月飾りとリースを作りました。はじめに七島蘭の概要について諸富さんにご説明いただいた後、岩切さんが見本を見せながら各自製作を開始。2人1組で作業を進める場面が多く、参加者は終始和やかな雰囲気で作りに取り組み、全員無事に作品を完成させることができました。

完成後は、国東半島宇佐地域の食材をふんだんに使った坐来のランチをご堪能いただき、参加者からは「国東半島宇佐地域のことを知れて良かった」「料理もとても美味しかった」といううれしい感想をいただきました。

今後もメニューフェアやワークショップ等を通じて国東半島宇佐地域世界農業遺産の仕組みやその地域の食材を首都圏の方々に紹介していきます。



## ■お客さまの嬉しい一言

日本の食文化には触れてきましたが、地域に特化した伝統的な食事は初めて食べました。美味しかったし、大分に行ってみたいです。目を見て話してくれて感謝しています（外国人女性）