

坐来大分から大分県の「食」をご紹介します

2019.12月号

■ 11月メニューの一例



【おせったい】

国東 香り椎茸煮メ

姫だこ葡萄酒煮 宇佐 めぶと唐揚げ
豊後高田 落花生浸し 姫島ひじき

【使用している主な大分県産食材】

ひじき（姫島）、乾しいたけ、マダコ（国東）
めぶと（宇佐）、落花生（豊後高田）

■ 11月の主な使用食材と産地

産地名	商品名
姫島村	ひじき、車えび
国東市	オリーブオイル
杵築市	レモン、香りちゃん(乾しいたけ)
日出町	ぎんなん、日出ポーク、豊の米卵、城下味噌
別府市	タチウオ、マダコ
大分市	豆腐、おおい冠地どり 関あじ、関さば、ヒオウギ貝
由布市	有機野菜各種
臼杵市	かぼすプリ、ふぐ、クエ、ハタ マダイ、カマガリ
佐伯市	板ウニ、ヒオウギ貝
豊後大野市	金ゴマ
日田市	七折小梅
宇佐市	パリ煎餅、はんざき柚子、猪ソーセージ
豊後高田市	世界農業遺産米、ぶんご合鴨、ポタンポウフウ生菜
九重町	生しいたけ
玖珠町	ソフトサラミ、ベーコン
県下各地	かぼす、味一ねぎ、豊後・米仕上牛



■ Pick Up 食材（料理編）

【こしょうもち】

五穀豊穡・無病息災・家内安全をを祈って行われる国の重要無形文化財・国東半島の修正鬼会。国東市のお寺で鬼会が行われる夜に徹夜で唱えるお経の眠気覚ましに住職が食べたというのが「こしょうもち」です。

餅に一味唐辛子がたくさん入ったみそダレを塗って焼き上げたお餅です。唐辛子が入っているので口から火が出る程辛いのが特徴。修正鬼絵の当日に目覚ましのために食べるもので、住職だけでなく当日は関係者にも振る舞われるとのこと。

■ 坐来大分でのイベント紹介

● 陶芸のワークショップを開催

12月7日（土）に、陶芸のワークショップを開催しました。

大分市の陶芸家 橋本尚美さんを講師に招き、都内在住のファンを中心に16名のお客様にご参加いただきました。当日は最初に坐来大分安心院総料理長より、県内の陶芸の概要について説明し、その後橋本さんより県内の陶芸の流れを踏まえた自身の作品の紹介と、本日作成するブローチとぐいのみ制作方法についてレクチャーがありました。

参加者は小物磁器やアクセサリ、ぐい飲み等の中から思い思いのものを選んで製作しました。途中、悩んだ参加者もいましたが、講師の丁寧な指導により、全員作品を完成させることができました。

参加者が製作した作品は、後日大分の窯で焼かれて年明けに参加者のもとに届けられる予定です。

完成後は坐来の特別ランチでりゅうきゅうなど大分の食を堪能しました。

参加者からは「またこのイベントに参加したい」、「大分の自然の食材がとても美味しかった」などうれしい意見を多くいただきました。陶芸のワークショップは昨年に続いて2回目でしたが、人気が徐々に高まっていると感じました。



■ お客さまの嬉しい一言

豊後米仕上牛は初めて食べました。かめばかむほど旨味が出てきて本当に美味しかったです。以前食べたおおいた和牛も良かったけど、こっちもいいですね（夫婦）