

坐来大分から大分県の「食」をご紹介します

2020.1月号

■12月メニューの一例



【前 菜】

豊後大野 甘太芋 雲丹揚げ
白杵 ふぐ皮ちり酢和え ぶんご合鴨

【使用している主な大分県産食材】

紅芯大根（挾間）、ふぐ（白杵）、ウニ（佐伯）
甘太くん（豊後大野）、パリ煎餅（宇佐）
ぶんご合鴨（豊後高田）、味一ねぎ（県域）

■12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、おおいた冠地どり、吉四六にり 関あじ、関さば、関鯛
由布市	有機野菜各種
臼杵市	かぼすブリ、ふぐ、アオリイカ、クエ、サワラ
津久見市	養殖クロマグロ
佐伯市	板ウニ
豊後大野市	豊のしゃも
日田市	ホンモロコ、七折小梅
宇佐市	パリ煎餅、オニユズ、塩あみ
豊後高田市	世界農業遺産米、ぶんご合鴨、ポタンポウフウ生業
九重町	生しいたけ
県下各地	かぼす、味一ねぎ、乾しいたけ おおいた和牛、豊後・米仕上牛



■Pick Up 食材（料理編）

【黄飯とかやく】

黄飯は臼杵地方の郷土料理で、くちなしの実で黄色く色づけしたご飯のことをいいます。かつて財政難だった臼杵藩の殿様が、贅沢なお赤飯の代わりに作らせて食べ、家来にも振る舞ったのが始まりと言われていいます。

黄飯には、エソなどの白身魚と豆腐、野菜を煮込んだ「かやく」をかけて食べます。

次代が移るうちに、だんだん黄飯が作られなくなり、かやくだけが黄飯と呼ばれて日常の食卓に残り“黄飯汁”と呼んでいるところもあります。

また、大晦日にたくさん作り正月三が日で温めなおしては食べるのが恒例で、煮返せば煮返すほどおいしくなるとのこと。

■坐来大分でのイベント紹介

●大分こだわり食材商談会を開催

1月22日（水）に、「大分こだわり食材商談会」を坐来大分で開催しました。

当日は、首都圏の飲食店やホテル関係者及び量販店のバイヤー等合計68名の方々に参加いただきました。

首都圏に売り込みたい商材をテーマに、生鮮品は「かぼすブリ」「豊後別府湾ちりめん」「おおいた和牛」「米の恵み」「冠地どり」「豊のしゃも」「かぼす果汁」「乾しいたけ」など42品、加工品は地域が認定する地域ブランド商品など39品を出品しました。

出展者は参加者の方々に対して食材の特徴や生産現場の苦労等をじっくり伝えながら商談を進めていました。

参加者の方からは「新たな食材と出会えて感謝です!」「生産者とお話ができて、良い話が聞けた」「普通の展示会にはないようなものがあった」といったご意見・ご感想をいただきました。

今後は、参加者の方々が興味をもった品目について、一つでも多く商談に繋がるよう支援していきます。



■お客さまの嬉しい一言

今年の6月8日に坐来で夫婦4組の会食をしました。その時の食事・サービスがとても良くてそれをきっかけに今度同じメンバーで大分旅行に行くことになりました。今日は情報館で下調べています。大分が大好きになりました（女性）