

坐来大分から大分県の「食」をご紹介します

2020.2月号

■1月メニューの一例



【前 菜】

豊後大野 里芋饅頭

姫島車えび 真鯛 原木きくらげ

【使用している主な大分県産食材】

車えび（姫島）、真鯛（臼杵・佐賀関）
里芋（豊後大野）、原木きくらげ（竹田）

■1月の主な使用食材と産地

産地名	商品名
姫島村	車えび
杵築市	ぼんかん、ほっとみかんジュース、レモン
日出町	豊後別府湾ちりめん、豊の米卵
大分市	豆腐、関あじ、関さば、関鯛
由布市	有機野菜各種、チーズ
臼杵市	ふきのとう、キウイフルーツ、かぼすプリふぐ、アオリイカ、クエ、サワラ
津久見市	養殖マグロ
佐伯市	板ウニ、からすみ、真さば開き
豊後大野市	豊のしゃも
日田市	ホンモロコ
宇佐市	猪肉
豊後高田市	世界農業遺産米、菜の花油
九重町	生しいたけ
玖珠町	田舎揚げ、吉四六漬
県下各地	かぼす、味-ねぎ、乾しいたけ おおいた和牛、米の恵み



■Pick Up 食材（料理編）

【子育てだんご汁】

「子育てだんご汁」は玖珠地方の郷土料理です。

通常のだんご汁は小麦粉からだんごを作りますが、子育てだんご汁では小麦粉の代わりに母乳の出が良いとされるもち米でだんごを作ります。また、出産で体内に残った血をきれいにすると言われるさといもの茎を乾燥させたすいきまたは芋がらが入っています。

なお、だんごは赤ちゃんが丸々と育つように丸くして入れられているのも特徴で、今でも家庭料理として食べられています。

■坐来大分でのイベント紹介

●別府アルゲリッチ音楽祭東京記者発表会

2月18日（火）に、別府アルゲリッチ音楽祭の東京記者発表会が東京事務所6階県人会ホールで開催されました。約40名の記者が参加され、伊藤京子総合プロデューサーをはじめとする主催者から、第22回目となる音楽祭の詳細の説明などが行われました。

発表会終了後は、坐来 大分で大分の食を交えた交流会を開催。

大分の代表的な郷土料理である「りゅうきゅう」や「とり天」に加えて、音楽祭ゆかりの地・別府名物の「地獄蒸し」も提供し、参加者の方々にご賞味いただきました。

坐来 大分では、今後も東京での記者発表等と連動し、大分の食の情報提供も行っていきます。



■お客さまの嬉しい一言

大分出身の知り合いも少なく、これまで大分について興味を持っていませんでしたが、今日坐来で食事をして大分に行ってみたくになりました（男性）