

## Pick Up 食材特別編 ～大分の有機野菜～

2月は大分の有機野菜の魅力を伝えるメニューを提供しています。  
メニューの一部をご紹介しますとともに、安心院総料理長に有機野菜の印象などについてお尋ねしました。

### <野津 青菜ちりめん和え～豊海コース郷土飯～>

#### <使用食材>

青梗菜など青菜（白杵市野津産・有機栽培）  
豊後別府湾ちりめん 出汁 醤油

#### <料理手順>

ちりめんをカリカリになるように油で揚げる  
青梗菜は根を切りさっと油で素揚げする  
両方をボールに入れて出汁で割った醤油を  
かけて混ぜ合わせる

#### <こだわりポイント>

中国野菜は油との相性がとても良いのでターサイなどでも代用はできます。  
ご飯のお供にもお酒のあてにもなる一品です



### <わさび菜入り高菜寿司～前 菜～>

#### <使用食材>

高菜 わさび菜（白杵市野津産・有機栽培）酢飯 海苔

#### <料理手順>

わさび菜を軽く包丁を入れて巻きやすくする  
巻きに高菜・シャリを広げ、好みの具材を入れて  
わさび菜を芯にして巻き上げる

#### <こだわりポイント>

今回は寿司シャリに合うわさび菜を芯にしました。この  
他軽く塩もみしてわさび菜でシャリを包んでもよいかもしれません。  
わさび菜は他にも焼き肉でサンチュの代用品としても使えそうです



### 安心院総料理長に有機野菜の印象などについてお尋ねしました

Q：大分の有機野菜にどのようなイメージがありましたか？

A：大分の野菜が美味しいのはもちろんですが、有機野菜はそれ以上の自然な旨味が強いイメージがあります。生産者の皆さんのこだわりも強く感じます

Q：有機野菜を使ったメニューを作ってみて印象は変わりましたか？

A：野菜本来の旨味をあらためて感じる事ができました。「青菜ちりめん和え」「わさび菜入り高菜寿司」は素材の味が引き立つようにシンプルに仕上げました

Q：今後有機野菜の魅力を発信するためには何が必要だと思いますか？

A：有機野菜は天候を見ながら全て人の手で管理・調整され栽培されています。実際には場に行っただけ野菜本来の旨味や、その土地の水の美味しさを知ってもらえれば有機野菜の魅力が伝わると思います。例えば、寒さで身が締まった大根。一般的な大根と有機の大根の固さの違いをほ場で感じてみてください。一目瞭然ですよ。



坐来大分  
安心院総料理長