

豊後料理とは

はじめに

『豊後料理』とは、大分市と周辺の7市町

(別府市、由布市、竹田市、豊後大野市、津久見市、臼杵市、日出町)からなる 大分都市広域圏に根付く食文化をひもとき、食材を活かして考案する創作料理です。 大分の恵みと伝統と料理人の創造力が融合し、新しいおもてなし料理が生まれます。

この本の使いかた

『豊後料理 創作事典』は、『豊後料理 』創作のヒントが詰まったハンドブックです。 『豊後料理 』の特徴である「食文化をひもとく」「豊かな恵み」の 2つをコラムとデータでわかりやすく紹介します。

また、大分を代表する若手料理人が考案した『豊後料理』 モデルメニューも掲載。 大分の食材と歴史や文化を活かした創作料理の可能性を拡げます。

目次

おおいたの食文化をひもとく ―――	01	おおいたの豊かな恵み ――――	11
不動の人気メニュー ――――――――――――――――――――――――――――――――――――	02	野 菜	12 24
おおいたスイーツ 石垣もち/酒まんじゅう/じり焼き/ゆでもち	04	きのこ ———— 魚 介 ————	31 32
大分県民は鶏が好き 鶏めし/かしわ汁	06	内	39 41
お城のアイデア料理	07	『豊後料理』モデルメニュー ―――	42
おおいた流・多国籍料理 ———— 黄飯・かやく/別府冷麺	08	販売先一覧・問い合わせ先 ―――	45
ささっとエネルギーチャージ 松岡ずし/ひゅうが丼	09		
大地の恵みをいただきます ———— 地獄蒸し/こねり	10		

おおいたの 食文化をひもとく

大友宗麟公の時代にもたらされた西洋の食文化や、 米の十分になかった時代に発展した粉食文化など、 ここ大分の地に根付く食文化は、 おおいた固有の背景や条件のなかから 生み出されてきました。 旬の食材を活かし、暮らし方や営みに適した 調理法や食し方を模索し続けた 先人の知恵をひもとき、 『豊後料理』創作の

アイデアソースにしてみませんか?

不動の人気メニュー

とり天

鶏肉にしょうゆや生姜で下味をつけ、衣をつけて天ぷらにしたものを、お好みで酢じょうゆやからしを付けて食べます。ムネ肉を使用するのが主流ですが、モモ肉やささみを使用する場合もあります。飲食店が増え、養鶏がさかんになっていった昭和20~30年代にかけて、別府市や大分市で始まったとされています。一説には、中華料理の『炸鶏片』がルーツともいわれています。



きな粉がたっぷり絡む

やせうま

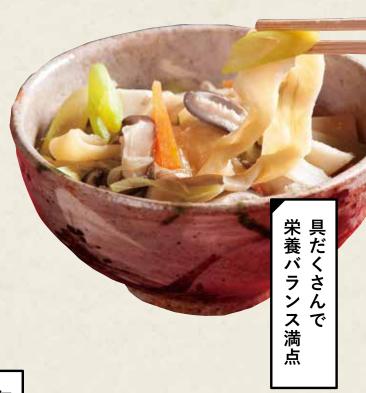
団子汁と同様の手延べ団子を茹で、きな粉と砂糖をまぶしたおやつ。平安時代に都から下向し由布市挾間町の妙蓮寺に隠れ住んでいた幼君・藤原 鶴清麿が、八瀬という名の乳母が作ったものを「八瀬、うま(いものじゃ)」と喜んだことが語源といわれています。彼岸や盆のお供えのほか、七夕に作る地域もあります。

-0

子どもから大人まで、みんなが大好きな大分の郷土料理の代表格をご紹介します。 家庭のほか、レストランや居酒屋、カフェなど、さまざまな飲食店で提供され 日常の食生活に根付いたソウルフードともいえる4品です。

団子汁

地粉を練って手延べしたひも状の 団子と、ごぼう、椎茸、にんじん、 さといもなど、旬の野菜をいりこ だしの味噌汁で煮込んだ汁物。米 が不足していた時代には主食代わ りに食されていたともいわれる、 素朴な家庭料理です。地粉に水と 少量の塩を加え、手延べする前に 30分から1時間ほど寝かせると伸 びが良くなります。





お酒にもごはんにもよくあう、季節の魚を味わう料理。あじ・さばなどの旬の魚の切り身をしょうゆ、みりん、ごまなどを合わせたタレに漬け込み、ねぎやわさび、しょうがなどの薬味を添えて食べるもの。もとは漁師が船上で食するために作っていた料理とも言われていますが、名前の由来は「琉球の漁師から伝わったため」や「ごま和えの別称である利休和え」など諸説あり、はっきりとした語源は定かではありません。

りゅうきゅう

おおいたスイーツ

石垣もち

地粉をこねた生地に、角切りのさつまいもを混ぜて蒸した素朴なお菓子です。冬から春にかけての小昼の定番。地域によって生地の配合やさつまいもの形状が異なるので、ふんわりとしたものやしっとりとしたものなど、食感や見た目も大きく違います。名前の由来として、「角切りのさつまいもが石垣に似ているから」「旧石垣村(現別府市)で作られていたから」など諸説あります。



なによりのご馳走ふかしたての香り

は

酒まんじゅう

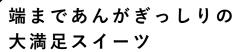
酒粕や米麹、ごはんを発酵させて作る『種』に小麦粉を混ぜ、小豆あんを包んで蒸すまんじゅう。かつては、酒まんじゅうの一部をとっておき、それを種に新しい酒まんじゅうを作っていました。竹田市・豊後大野市では小昼のほか、春から夏にかけての行事やお盆によく食べられていました。あんなしの『しえまんじゅう』も、おやつや食事として親しまれています。

-0

農作業の手を休めて、あぜ道や畑のまんなかに腰掛けて食べるお餅やおまんじゅう。そんな こびる 小昼の格別の美味しさは、家庭だけでなく菓子職人にも受け継がれ、日々のおやつや大分な らではのスイーツとして進化しています。

じり焼き

地粉に塩と水を加えて溶いた生地を薄く焼き、黒砂糖を包んで食べるおやつ。『ひやき』『へこ焼き』など地域によって名称は異なりますが、県内全域に同様のものがあります。近年は生地に牛乳や卵を加え、ジャムやさつまいも・かぼちゃのあんを包むなど、さまざまなアレンジによって進化しています。





ゆでもち

地粉を練った生地で小豆やさつまいものあんを包み、茹でたもの。手の平で押して円盤状にしてから茹でるため、薄く平らな形状で、端まであんが入っているのが特徴。 モチモチとした食感で腹持ちが良く、竹田市や豊後大野市の名物として親しまれています。



食文化マメ知識

粉食文化

大分は台地が発達しており、米作りに適さない土地が多く、各地で水路が整備されるまでは、畑を基盤とした麦などの穀物栽培がさかんでした。収穫された穀物の大半は粉に挽いて利用され、大分では豊かな粉食文化が花開きました。なかでも代表的な『団子汁』や『やせうま』『ほうちょう』のほか、小昼にもさまざまに使われています。

大分県民は鶏が好き

大分県は鶏肉消費量が全国でもトップクラス。とり天やから揚げだけでなく、 鶏肉を用いた美味しいおもてなし料理がたくさん考案され、広く親しまれてきました。

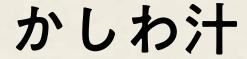
鶏めし

かつては、おもてなしや祝い事があると家で飼っている鶏を潰し、鶏料理を作っていました。また、大分市吉野地区では江戸時代から、行事があると地域の人々が鶏肉やごぼうなどの材料を持ち寄って鶏めしを作っていたとも。1988年に地元の婦人会によって『吉野鶏めし保存会』が結成され、その味と製法は今も地域に受け継がれています。



素材の風味が活きた 絶品炊き込みごはん

ンプルながら奥深にぼうが決め手!



主に山間部に根付く、地鶏とごぼうをしょうゆと酒で味付けしたおもてなしやハレの日のための汁物。由布市湯布院町では、祝い事や祭りのあとに催される酒席『なおらい』になくてはならない振る舞い料理として伝えられています。竹田市でも『とりすき』と並びハレの日のご馳走として、大晦日や祭りの日などに作られていました。また、大分市の野津原地区では、かしわ汁にすりおろした自然薯をスプーンなどですくって汁の中に落とす『おとし汁』が今に受け継がれています。

お城のアイデア料理

山里で魚を食べるには?倹約しつつご馳走を作るには?ここにはない食材をお殿様が所望したら? お城の料理番は、いろんなリクエストに答えながらも美味しく滋養ある料理を考案し、国を支えてきました。

きらすまめし

『きらす』はおから、『まめし』はまめす(=混ぜる)という意味で、魚の中落ちや刺し身の切れ端とおからを混ぜ合わせたもの。臼杵藩の質素倹約の精神を体現し、新鮮な魚を余すところなく味わえる一品です。あじ、ぶり、かつお、さばなどの魚の切身をしょうゆと三杯酢で味付けしたおからで和え、かぼすを添えて供します。



小麦粉で 高級食材を再現!

ほうちょう

地粉をこねて細く延ばし、つゆにつけて食べる、大分市戸次地区に伝わる料理。鮑腸と書いて『ほうちょう』と読みます。鮑が手に入らなかった際に、鮑を好んだ大友宗麟のために家来が鮑の腸に似たものを作ったことが始まりと言われています。つゆは昆布、乾椎茸、かつお節から作っただし汁に、しょうゆ、みりん、塩、かぼすを加えて作ります。

頭料理

山間の竹田市では、馬しか運搬手段がなかった江戸時代に、臼杵や佐伯から運ばれてくる魚は大変な貴重品でした。そこで、身だけではなく、頭やエラ、アゴ肉、皮などあらゆる部分を食すため、先人の知恵が生んだ料理。ニベ、アラ、ハタなどの白身魚を部位ごとに切り分け、湯引きしたものをかばすで作った二杯酢や三杯酢で食します。

余すところなく貴重な魚を



おおいた流・多国籍料理

古くから交易の拠点として港を開いてきた大分は、さまざまな国の食文化を受け入れてきました。その土地の食材や味覚に合わせて、時の料理人たちがアレンジしてきた多国籍な料理は、今も地域で愛されています。

黄飯・かやく

16 世紀半ばに臼杵市に訪れた宣教師が、信者に振る舞ったパエリアを真似て作ったものと伝わっています。キリシタン大名・大友宗麟の庇護を受けて郷土料理の代表格になりました。当時シップ薬として使われていたクチナシで着色したごはんに、豆腐、根菜類、椎茸などを炒めたものに焼いてほぐしたエソの身を加えしょうゆで煮た『かやく』をかけて食します。



食文化マメ知識

大分にいち早く 導入された西洋文化

1551 年のポルトガル船入航以来、大友 宗麟は海外との貿易に力を注ぎ、豊後 府内 (現在の大分市) に西洋文化を積 極的に取り入れました。これによって、西洋の音楽や演劇、医術のほか、砂糖・香辛料などももたらされました。かぼ ちゃが日本に渡来したのもこの頃で、『宗麟かぼちゃ』として今でも栽培されています。また、1557 年に府内教会で 牛肉とともに炊いたごはんが振る舞われたという記録や、府内の育児院 むわれたという記録や、府内の育児院 もあり、これらはいずれも大分市に日本で初めて伝えられた西洋の食文化です。

別府冷麺



昭和 25 年頃、満州から引き揚げてきた人々が、朝 鮮冷麺を和風にアレンジして広めたのが始まり。専 門店を始め、焼肉屋やラーメン屋、居酒屋など、い まや別府市内60店舗以上で提供されています。和 風だしのスープにそば粉の入った麺、酸味の効いた キャベツのキムチ、牛スネ肉のチャーシューなどが 特徴で、四季を通じて提供されています。

 \circ

0

ささっとエネルギーチャージ

ハードワークの合間の食事は美味しく手早く摂りたいもの。郷土料理のなかにも、短時間で効率よくエネルギーを摂取するために考え出されたメニューがありました。もしかしたら現代の生活にもマッチするかも!?

松岡ずし

たっぷりの甘酢と 大葉の香りが 食欲をそそる 甘酢を効かせたシャリに、しっかり締めた魚の切り身を載せて強く握った寿司。大葉やしょうが、ごまなどの薬味が添えられています。現在はあじを材料にしていますが、もとは大野川で獲れたイナ(ボラの稚魚)を用いていました。渡し(旅人を背負ったり台に乗せたりして渡す人)や馬方(馬で荷を運ぶ人)の昼食として考案されたため、携帯・保存できるように酢を効かせています。

遠洋マグロ漁で知られる津久見市保 戸島が発祥のひゅうが丼は、高タン パク高カロリーで手早く食べられる 漁師のエネルギー源。切り身にした まぐろの赤身を、卵黄とごまやしょ うゆ・砂糖などの調味料をあわせた タレで絡め、温かいごはんに乗せて 食します。船の上で、火を使わずに 食べられるように考案されたといわ れています。

ひゅうが丼

大地の恵みをいただきます

その土地の風土に適した食材や、地質的な特性によって育まれた食文化をご紹介します。その場所でしかできない調理法や、そこで育まれた食材を豪快に使用する贅沢な料理は、大地の恵みそのものです。

地獄蒸し



温泉の噴気を利用した『地獄蒸し釜』を用い、高温の蒸気で一気に蒸し上げる温泉地・別府ならではの調理法です。素材の旨みを凝縮し余分な油を落とすので、美味しくヘルシーな蒸し料理が楽しめます。肉や魚介、野菜を蒸すほか、おこわやプリン、石垣もちや蒸しパンなど、幅広い調理に活用されています。



こねり

なすやゴーヤなどを油で炒め、味噌やしょうゆで味付けしたもの。最後に小麦粉を加えとろみをつけることから『粉ねり』と呼ばれています。別名『オランダ』とも呼ばれており、これは油を使っていることや、油を熱した鍋に材料を入れた際に大きな音が出ることから、大分弁の「おらぶ(= 大きな声をだすこと)」が転じたものが名前の由来といわれています。具材にピーマンやかぼちゃを使用したり、しらす干しやいりこを加えることもあります。

おおいたの 豊かな恵み

大分都市広域圏(大分市、別府市、由布市、竹田市、 豊後大野市、津久見市、臼杵市、日出町)は、 豊かな土壌や漁場と温暖な気候に恵まれています。 『おおいたの豊かな恵み』では、 このエリアで収穫される豊富な 海山の幸の一部をご紹介します。 大分の食材を活かした 『豊後料理』の創作にお役立てください。

かぼす

主な産地 由布市、竹田市、豊後大野市、臼杵市

大分県全体で全国の約9割を生産する香酸柑橘類で、やさしい酸味と爽やかな香り、まろやかな風味が特徴です。 疲労回復に効果のあるクエン酸の含有量はレモンの約2倍。ビタミンCも豊富で、免疫力を高める効果が期待できます。8月から果汁の量・質ともに充実し始めて10月上旬から着色が始まります。種なしを始め、品種も多様。11月から12月にかけては、完熟した黄かぼすが流通します。爽やかな香りが魅力の青かぼすと比べると、酸味がまろやかでクエン酸が増しています。



道の駅(すごう、竹田、みえ、きよかわ、原尻の滝、あさじ、おおの)、小売店

参考価格

350円(税抜)/kg





にら

主な産地 大分市、由布市、臼杵市

S59年に大分市を中心に産地化された県のブランド品目。 大分県では、大分市をはじめとした県中部・南部の沿岸 地域を中心ににら栽培がさかんで、その出荷量は全国で も上位。11月から翌年の7月まで収穫する『冬にら』と、 7月から11月まで収穫する『夏にら』があり、年間を通 して出荷しています。大分市にはにらとキャベツと豚肉 を甘辛いしょうゆダレで炒めた『にら豚』というメニュー があり、夏場のスタミナ料理、冬場の風邪予防の料理と しておすすめです。

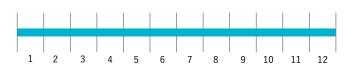
販売場所

小売店

参考価格

100~150円(税抜)/1束(100g)





ピーマン

主な産地 大分市、竹田市、臼杵市、豊後大野市

大分県は、面積・収量・出荷量で全国3位、西日本1位 (H28年)という夏秋ピーマンの一大産地。大分市、臼杵市、豊後大野市にはピーマンの栽培技術を学ぶことができる研修制度があり、担い手の確保や産地の発展に向けた取り組みもおこなわれています。ピーマンに豊富に含まれているビタミンCは加熱しても壊れにくく、油との相性もいいので、炒めものや肉料理にぴったり。カロテンやビタミンE、カリウムなどの栄養価も高く、夏場の栄養補給に最適です。



販売場所

道の駅(すごう、竹田、みえ、きよかわ、原尻の滝、道の駅 あさじ、おおの)、小売店

参考価格

100円(税抜)/1袋(150g)



かんしょ

主な産地豊後大野市、臼杵市

かんしょとは、さつまいものこと。豊後大野市と臼杵市は『べにはるか』の産地として知られていますが、この『べにはるか』を収穫後40日以上も貯蔵熟成することで甘みを増したのが、大分のブランドかんしょ『甘太くん』。通常のかんしょの1.5倍という濃厚な甘さで、焼き芋にするとツヤツヤの蜜がにじみ出し、口に含むと驚くほどのしっとり感を味わえます。風邪の予防や疲労の回復、肌荒れなどに効果があるビタミンCを豊富に含み、加熱しても壊れにくいのが特徴です。



販売場所

道の駅(みえ、きよかわ、原尻の滝、あさじ、おおの)、小売店

参考価格

230円(税抜)/kg



大葉

主な産地 大分市

大分市ではS52年に栽培が始まり、現在では14戸の農家で約 21haが栽培される西日本一の産地となっています。大葉は『青 じそ』とも呼ばれる日本のハーブで、独特の香り成分には強 い抗菌・防腐作用があるほか、消化酵素の分泌をうながして 食欲を増進させるといわれているほか、カロテンやカルシウ ムの含有量は野菜のなかでも優れています。





販売場所 小売店

参考価格 100円(税抜)/1袋(10枚入り)

みつば

主な産地 大分市、豊後大野市

大分市と豊後大野市で生産されているみつばは、JGAPという、 食の安全や環境保全に取り組む農場に与えられる認証を取得 しており、安全・安心な栽培をおこなっていることが大きな 特徴です。また、ハウスにおいて年間を通して水耕栽培され、 大分県全体でみると生産量は西日本一です。JAおおいた中西 部事業部みつば部会では、3月8日を「みつばの日」と定め、 毎年みつばのPR活動を実施しています。





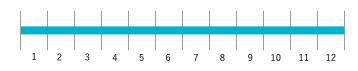
販売場所 小売店

参考価格 100~200円(税抜)/1束(60g)

水耕せり

主な産地 大分市

せりは自生や土耕栽培が一般的ですが、大分市では友好都市 の中国武漢市から種子を入手し、H12年から全国的にも珍し い水耕栽培による生産がおこなわれ、今では全国一の生産量 を誇っています。ほのかな香りとほろ苦さが特徴で、春の七 草として古くから日本人に親しまれてきました。ビタミンC や鉄分等が豊富に含まれる栄養価の高い野菜です。





販売場所 小売店

|参考価格| 100~200円(税抜)/1束(70g)

●取り扱い時期

パセリ

主な産地 大分市

料理の付け合わせや飾りに使われることが多いのですが、実 はビタミンやミネラルの豊富な野菜。なかでも β カロテンや ビタミンC・Eなど、抗酸化作用の高い栄養素が高く、世界 で最も使われているハーブの1つです。

大分市では高田・戸次・庄の原地区などで14戸の農家が約 1.6ha のハウスで年間を通して栽培しており、全国有数の産 地となっています。





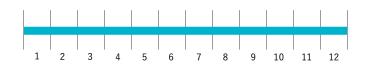
販売場所 小売店

参考価格 300円(税抜)/1袋(200g)

かいわれ

主な産地 大分市

大分市の生産者は、かいわれ農場では全国初となるJGAP認 証を収得し、温泉水を利用した促成栽培をおこなっています。 かいわれはスプラウト(穀類や豆類、野菜の種子を発芽させ た新芽)の一種。抗酸化作用のあるフィトケミカルをはじめ、 ビタミンC・K等の栄養素も豊富で、抗菌作用や食欲を増進 させる作用があるといわれています。





販売場所 小売店

参考価格 40円(税抜)/1パック

べっぴんねぎ

主な産地 別府市、豊後大野市、由布市

別府市発祥のブランド小ねぎ『べっぴんねぎ』は、水耕栽培 によって安定した数量・品質で、年間を通して出荷が可能。 粘膜の健康を維持するカロテンやビタミンC、カルシウム、 鉄、カリウムなどが多く含まれています。葉の先までまっす ぐで色鮮やかなもの、葉にハリとツヤがあり、茎が柔らかい のがより良いねぎ。保存の際は新聞紙に包んで冷蔵庫へ。





販売場所 JAべっぷ日出 旬の館石垣店、道の駅(みえ、きよ かわ、原尻の滝、あさじ、おおの)、小売店

参考価格 | 150円(税抜) / 1袋(100g)

ごぼう

主な産地大分市、竹田市、豊後大野市

大分市の戸次地区は、ごぼうの産地として知られています。 川の氾濫によって運ばれた肥沃な土壌で育ったごぼうは白く 柔らかく、独特の香りが特徴。『戸次ごぼう』の名で60年前 から親しまれています。竹田市、豊後大野市の清らかな水で 育った『水田ごぼう』は、水田の裏作として栽培され、短根(30 ~40cm)で柔らかく風味も豊か。春先に旬を迎えます。





販売場所 道の駅(すごう、竹田、みえ、きよかわ、原尻の滝)

参考価格 80円(税抜)/1本

さといも

主な産地が田市、豊後大野市

県内最大のさといも産地・豊後大野市は『大和』と『大吉』を『里丸くん』のブランドで発信しています。『大和』は色白できめ細かくクセが少ないので、幅広く利用できます。芽の部分が赤い『大吉』はぬめりが少なく、ホクホクした食感が特徴。竹田市産のさといもは、名水や気温差のある土地で育つため、柔らかくてぬめりがあるのが特徴です。





販売場所 道の駅(すごう、竹田、みえ、きよかわ、原尻の滝、 あさじ、おおの)、小売店

参考価格 50円(税抜)/100g

あまねぎ

主な産地大分市、由布市、豊後大野市、臼杵市

『あまねぎ』とは、『白ねぎ』と全国的にも有名な『下仁田ねぎ』をかけあわせて作った大分県が誇るオリジナル品種です。 出荷時期は11月から2月と期間が限定されます。加熱により 甘く柔らかく、とろりとした食感になるのが特徴で、青い葉 まで食べられます。鍋物や煮物、炒め物にはもちろん、天ぷ らなどの揚げ物にもおすすめです。





販売場所 道の駅(みえ、きよかわ、原尻の滝、あさじ、おおの)、小売店

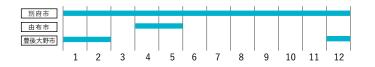
|参考価格|250円(税抜)/Lサイズ(3本入)、2Lサイズ(2本入)

●取り扱い時期

ほうれんそう

主な産地 別府市、由布市 豊後大野市

由布市や別府市の高冷地で育ったほうれんそうは、みずみず しくて香りも豊か。豊後大野市の『ちぢみほうれんそう』は 味も色も濃く、甘みの強い冬季限定の味です。旬の冬には一 層甘みと栄養価が増します。 β -カロテンと鉄分が豊富。鉄 分の吸収を助けるビタミンCも豊富で、ビタミンEを多く含 むごまと一緒に食べることで効率よく栄養が摂取できます。





販売場所

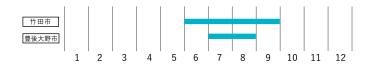
JAべっぷ日出 旬の館石垣店、道の駅(みえ、き よかわ、原尻の滝、あさじ、おおの)、小売店

参考価格 150円(税抜)/100g

スイートコーン

主な産地が田市、豊後大野市

竹田市は九州でも有数のスイートコーンの産地。昼と夜の気 温差や火山灰の土壌がスイートコーンの栽培に適していま す。なかでも菅生のスイートコーンは糖度が16%と、メロ ンにも負けない甘さ。ビタミンやミネラル、食物繊維などを バランス良く含む高エネルギー食材で、コレステロール値を 適正に保つリノール酸やオレイン酸も豊富です。





販売場所 道の駅(すごう、竹田、みえ、きよかわ、原尻 の滝、あさじ、おおの)、小売店

│参考価格│ 150円(税抜)/ 1本

サフラン

主な産地 竹田市

世界一高価なハーブとして知られるサフランは、西洋料理 ではパエリアやブイヤベースに欠かせない食材です。竹田 市ではM36年から栽培が始まりました。竹田市では年間 60kgと全国一の生産量を誇り、国内生産量の8割を占め ています。室内で丁寧に栽培しているため質が高く、希少 な産品として世界的にも知られています。





販売場所 道の駅(すごう、竹田)、小売店

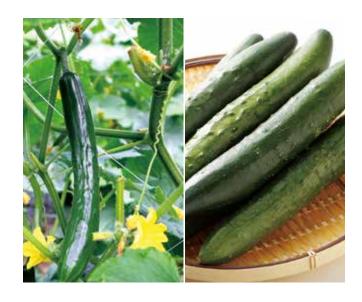
参考価格 900円(税抜)/100g

きゅうり

主な産地

大分市、別府市、竹田市、豊後大野市、日出町

大分市産のきゅうりは、かつて日本一の称号を得たこと もある由緒あるブランド野菜。抜群の果色とテリで、シャ リッとした食感と日持ちの良さが特徴です。竹田市産の きゅうりはみずみずしく色鮮やか。別府市では、実の厚 い『天間きゅうり』や『地這きゅうり』、日出町では苦 味の少ない『白イボきゅうり』も栽培されています。

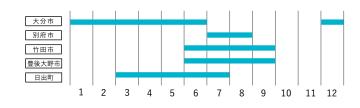


販売場所

フレッシュパーク花野果、JAべっぷ日出 旬の館石垣店、道の駅 (すごう、竹田、みえ、きよかわ、原尻の滝、あさじ、おおの)、小 売店

参考価格

50円(税抜)/1本

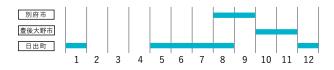


かぼちゃ

主な産地 別府市、豊後大野市、日出町



かぼちゃといえば、ホク ホクとした食感と濃厚な 味わいが特徴。その美味 しさが最大限に引き出せ るよう、完熟の状態で出 荷しています。βカロテ ンを豊富に含み、免疫力 をアップさせるので風邪 予防にも効果的です。



│販売場所│JA べっぷ日出 旬の館石垣店、小売店

参考価格 200円(税抜)/1個

にんじん

主な産地が田市、豊後大野市



高原地帯で栽培された竹田 市の『冬人参』は、昼と夜 の気温差が大きいため糖度 が高く、12月から2月に かけて出荷されています。 豊後大野市の犬飼では甘く て柔らかい『春人参』を生 産しており、4月から6月 にかけて出荷されています。



|販売場所||道の駅(すごう、竹田、みえ、きよかわ、原尻の滝、 あさじ、おおの)、小売店

参考価格 50円(税抜)/1本

トマト

主な産地 由布市、日出町、竹田市、豊後大野市、臼杵市



ハウスや土壌・水の管理な ど、きめ細かに手をかける ことで、1年を通して県内 各所で甘くて美味しいトマ トが収穫されています。な かでも由布市阿蘇野は夏期 冷涼地域での栽培により、 トマト独自の強い旬鮮味を 引き出しています。



販売場所 真那井トマト農園生産組合、道の駅(すごう、竹田、 みえ、きよかわ、原尻の滝、あさじ、おおの)、小売店

参考価格 500円(税抜)/kg

なす

主な産地 由布市、竹田市、豊後大野市



竹田市産は美しいツヤと しっかりと水分を含んだ弾 力のある実が特徴。豊後大 野市では露地栽培を中心に 中長系の『筑陽』が生産さ れています。由布市の特産 品である丸くて大きな『米 なす』は、田楽やステーキ などの用途に適しています。



|販売場所||道の駅(すごう、竹田、みえ、きよかわ、原尻の滝、 あさじ、おおの)、小売店

参考価格 50円(税抜)/1本

ほんまもん農産物

主な産地 臼杵市



有機栽培として臼杵市長が認証した、土の力で作った農産 物。認証シールは2色あり、金色は無農薬、緑色は最小限 の化学合成農薬で育てた証。H29年現在、40名以上の生産者 が年間60品目を超える野菜を生産・販売しています。

|販売場所| Webサイト『ほんまもん農産物広場』に掲載 http://honmamon.or.jp/shop/index.html

参考価格 品目によって異なる

キャベツ

主な産地が田市、豊後大野市



阿蘇山の噴火によって形成 された大地で育った竹田市 産キャベツは、水分が多く てパリッとした食感が特 徴。噛むほどにやさしい甘 みが、口の中に広がってい きます。豊後大野市産の キャベツも、味と食感の良 さで人気です。



販売場所

道の駅(すごう、竹田、みえ、きよかわ、原尻の滝、 あさじ、おおの)、小売店

参考価格

150円(税抜)/1玉

ブロッコリー

主な産地豊後大野市



健康野菜として近年注目さ れているブロッコリー。豊 後大野市では土作りを大切 にして、安全安心なブロッ コリーの生産に努めていま す。12月~2月を中心に収 穫され、地元で消費される ほか、近畿から中国地方に も出荷されています。

|販売場所 | 道の駅(みえ、きよかわ、原尻の滝、あさじ、おおの)、 小売店

│参考価格│150円(税抜)/1株

アスパラガス

主な産地 由布市、豊後大野市



甘くてジューシーなアスパ ラガスにはアスパラギンと いうアミノ酸が多く含まれ、 免疫力アップや疲労回復の 効果が期待されています。 豊後大野市では、雨よけハ ウスを利用して3月~10月 までの長期間にわたり収穫 がおこなわれます。



販売場所

道の駅(みえ、きよかわ、原尻の滝、あさじ、おおの)、 小売店

参考価格 200円(税抜)/10本

レタス

主な産地 竹田市



1日の寒暖の差が大きく、 寒さの厳しい竹田市の大地 で育ったレタスは、力強く 甘味があります。丸みがあ り、葉の巻きがふんわりと した軽いものが甘い傾向に あります。油との相性もい いので炒めものにもおすす めです。



販売場所 道の駅(すごう、竹田)、小売店

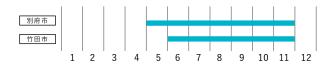
│参考価格│ 150円(税抜)/1玉

ミニトマト

主な産地 別府市、竹田市



別府市産のミニトマトは豊 かな甘みが特徴で、少し硬 めの皮がカットしやすく料 理の飾りに最適です。栄養 価がギュッと詰まった竹田 市産のミニトマトには、肌 を健やかに導くといわれる 成分のリコピンやβカロテ ンが豊富に含まれています。



|販売場所| JAべっぷ日出 旬の館石垣店、道の駅(すごう、竹 田)、小売店

|参考価格| 250円(税抜)/100g

●取り扱い時期

野

白 に

白ねぎ

主な産地 豊後大野市、日出町



実が詰まっていてみずみず しく、甘みがあると評判の 大分県産の白ねぎは、H24 年から大分県の統一ブラン ド『大分白ねぎ』として発 信されています。旬は冬で すが、収穫時期の異なる複 数の品種を栽培し、通年で の出荷が可能です。



販売場所 道の駅(みえ、きよかわ、原尻の滝、あさじ、おおの)、 小売店

│参考価格│ 500円(税抜)/kg

白菜

主な産地 竹田市



準高冷地で栽培された竹田 市の白菜は、寒暖差から生 まれる甘さが特徴。鍋の具 材などでも人気ですが、生 で食べると独特のみずみず しい食感が楽しめます。味 や香りにクセがなく、工夫 次第でさまざまな料理に活 用できます。



|販売場所 | 道の駅(すごう、竹田)、小売店

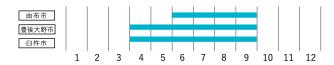
参考価格 | 200円(税抜) / 1玉

にんにく

主な産地 由布市、豊後大野市、臼杵市



にんにくに含まれるアリシ ンが強い殺菌力を生んだり ビタミンB1の吸収を促進 するなど、効能の豊かさで 知られるスタミナ野菜。も ちろん疲労回復や滋養強壮 にも効果があります。



「販売場所」道の駅(みえ、きよかわ、原尻の滝、あさじ、おおの)、 小売店

│参考価格│ 950円(税抜)/kg

大根

主な産地 竹田市、豊後大野市



竹田市、豊後大野市産の大 根は、寒暖差がある気候の なかで育ちます。甘みが あってきめも細かく、大根 独特の程良い辛みもあるた め、煮物や大根おろしなど、 さまざまな料理で使われて います。



|販売場所||道の駅(すごう、竹田、みえ、きよかわ、原尻の滝、あ さじ、おおの)、小売店

|参考価格| 150円(税抜)/1本

自然薯

主な産地 大分市



大分市野津原地区の生産者 が高冷地で栽培している自 然薯。野生種よりも鉄分な どの栄養価が高く、古来よ り栄養食・強壮食や漢方薬 として珍重されてきました。



販売場所|後藤農園

参考価格 2,500円/kg、3,500円/1.5kg、4,500円/2kg(稅込)

キクイモ

主な産地 別府市



血糖値を下げる効果がある 野菜として注目を集めてい るキクイモ。生のままスラ イスしてサラダに、ポター ジュやキンピラにとさまざ まな食べ方ができます。



販売場所 | JAべっぷ日出 旬の館石垣店

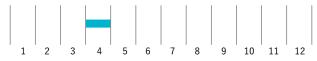
参考価格│150円(税抜)/1袋

こごみ

主な産地 別府市



春から初夏にかけて手に入 る希少価値の高い高級山 菜。渦巻状の新芽が可食部 で、おひたしや和え物はも ちろん、天ぷらにしても美 味しくいただけます。



販売場所 JAべっぷ日出 旬の館石垣店

参考価格 100円(税抜)/1袋

チョロギ

主な産地 竹田市



秋から冬にかけて肥大する、 巻貝のような白い塊茎を食 用します。シャキっとした 食感が特徴で、漬け物のほ か、茶碗蒸しや吸い物の具 に用います。



販売場所 | 道の駅(すごう、竹田)、小売店

参考価格 100円(税抜)/100g

スプラウトにんにく



にんにくを発芽させた『スプ ラウトにんにく』は、根っこ から新芽まで丸ごと食べられ ます。みずみずしくて柔らか く、食べても次の日に臭いが 残りにくいのが特徴です。



販売場所和田農園

|参考価格 | 4,000円(税抜)/1ケース(200本)

朝倉山椒

産地 津久見市



ミカン科の山椒は、柑橘栽 培がさかんな津久見市で栽 培されています。『朝倉山椒』 はちりめん山椒などに利用 される最高品種で、実が大 きくピリッとした刺激が特徴。



販売場所 うみえーる つくみんち

参考価格 500円(税抜)/100g

●取り扱い時期

野菜

野

クララ が れ んわ こさび パゴ プI リヤ

カ

しょうが

主な産地 臼杵市



臼杵市産のしょうがは、『臼 杵煎餅』やジンジャエール の原料としても使用されて います。しょうがには血行 を促進する作用や、体を温 める働きがあります。



販売場所 小売店

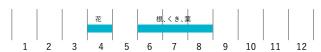
参考価格 200円(税抜)/3個

わさび

主な産地 日出町



名水や湧水で知られる日出 町では、山から流れる清流 を利用してわさびを栽培し ており、町の新しい産品と して注目を集めています。



販売場所|現在、一般販売はしていないため、 問い合わせは日出町農林水産課まで

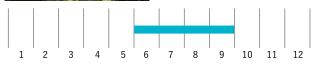
参考価格 根 1900円(税抜)/kg、くき 350円(税抜)/kg 業 100円(税抜)/kg、花 1000円(税抜)/kg

ゴーヤ

豊後大野市



豊後大野市で栽培されてい るのは苦味の少ない品種で 果形が良いのが特徴。油と の相性も良く、夏バテ予防 にも効果的な食材です。



販売場所 道の駅(みえ、きよかわ、原尻の滝、あさじ、おおの)、小売店

参考価格 150円(税抜)/1本

オクラ

主な産地 由布市



由布市産はツヤのある濃緑 色が特徴で、しっかりとし た粘りのある五角形オクラ です。ぬめり成分には食物 繊維などが豊富。



販売場所

小売店

|参考価格| 150円(税抜)/1袋(8本程度)

れんこん

別府市



貧血予防に効果のあるビタミ ンB1・B2、消化を助けるタ ンニン、腸を整える食物繊維 など栄養やミネラルがたっぷ りの和食の定番野菜。



販売場所 JAべっぷ日出 旬の館石垣店

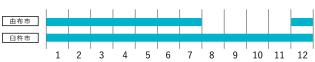
参考価格 150円(税抜)/1袋

パプリカ

主な産地 由布市、臼杵市



由布市挟間町及び臼杵市野津 町では温室栽培で鮮度が高く 肉厚で辛みがない、安心安全 な国産パプリカを生産してい ます。



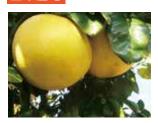
販売場所

由布市内直売所※お問い合わせは由布市農政課まで 有限会社ベストクロップ、小売店

参考価格 100円(税抜)/1袋(1~2個)

ザボン

な産地 別府市



果皮とワタを砂糖漬けにし ます。果実は酸味が強く、 しばらく貯蔵すると食べや すくなります。別府市では 全国的にも珍しい市営の果 樹園で栽培しています。



販売場所 | JAべっぷ日出 旬の館石垣店

参考価格 300円(税抜)/1玉

ゆず

大分市、由布市



香りが良く形がきれいな柚 子で定評のある大分市や『柚 子の里』と呼ばれている由 布市畑地区では、栽培だけ でなく柚子胡椒やジャムな どの加工品製造もさかんです。



販売場所 小売店

甘夏

主な産地 大分市、津久見市、臼杵市



独特の苦味と爽やかな酸味 が特徴の、大分県で生まれ た品種。大分市佐賀関では 約120軒の生産者が栽培して います。収穫後は酸を抜く ためしばらく寝かせます。





販売場所 JAおおいたのぞみ市場だんだん 道の駅 さがのせき、小売店

参考価格 200~250円(税抜)/kg

温州みかん

主な産地 大分市、津久見市、臼杵市



9月から2月にかけて、約30 種類の品種が栽培されてい ます。やや酸味が強くジュー シーな極早生、房の袋が薄 く甘みと程良い酸味がある 早生など特徴もさまざま。



|販売場所 | JAおおいたのぞみ市場だんだん、小売店

参考価格 300~500円(税抜)/kg

タロッコ

主な産地 日出町



濃い赤橙色の果肉と爽やか な酸味、豊かな風味が特徴 です。果肉の赤みはアント シアニンの色素によるもの で、抗酸化作用が強く身体 にいいフルーツです。



販売場所 小売店

参考価格 400円(税抜)/kg

紅八朔

主な産地 日出町



ツヤがありサクサクとした 食感。八朔に比べ果皮の赤 みが濃く、ジューシーで糖 度も高め。香りが良く、へ タと果皮に鮮度があり重量 感のあるものが良い果実です。



販売場所 小売店

参考価格 500円(税抜)/kg

●取り扱い時期

サン・つくみ (商標名)

主な産地 津久見市



『大津』という品種の中で、 特に甘みが強く酸味を抑え られたものを『サン・つく み』と呼びます。収穫後2 か月ほど貯蔵することによっ て濃厚な風味になります。



販売場所 JAおおいたのぞみ市場だんだん、小売店

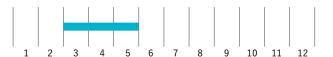
参考価格 300~500円(税抜)/kg

サンクイーン (商標名)

主な産地 津久見市



太陽のように鮮やかな赤橙 色の果皮と甘み・酸味とも にしっかりとした濃厚な味 わいが特徴。果肉が柔らか く、果汁が豊富です。大分 県の生産量は全国2位。



販売場所 | JAおおいたのぞみ市場だんだん、小売店

参考価格 300~500円(税抜)/kg

サンセレブ (商標名)

主な産地 津久見市



大分県オリジナルの品種で す。2か月足らずしか市場 に出回らないプレミアムな 柑橘。別名ゼリーオレンジ と呼ばれ、果汁が多くゼリー のような食感が特徴です。



|販売場所 | JAおおいたのぞみ市場だんだん、小売店

|参考価格|300~500円(税抜)/kg

清見

主な産地 津久見市



温州みかんと『トロビタオ レンジ』を交配させてでき た品種で、温州みかんの甘 みとオレンジの香りが楽し めます。果汁が多く、ジュー スにするのもおすすめです。



販売場所 JAおおいたのぞみ市場だんだん、小売店

参考価格 | 300~500円(税抜)/kg

ポンカン

主な産地大分市、津久見市



独特の芳香が最大の特徴で す。果汁が多く、柔らかい 果肉は甘みが強く酸味は控 えめ。外皮は手で簡単に剥 けて、内皮が薄いので袋ご と食べられます。



販売場所 JAおおいたのぞみ市場だんだん、小売店

参考価格 | 300~500円(税抜)/kg

不知火

主な産地 津久見市、臼杵市



頭部が飛び出ているのが特 徴の柑橘『不知火』。津久見 市で出荷されている不知火 は、糖度が13度以上あり、 果皮は柔らかく手で簡単に 剥けます。



販売場所 JAおおいたのぞみ市場だんだん、小売店

参考価格 300~500円(税抜)/kg

いちご

主な産地 大分市、由布市、竹田市、豊後大野市、臼杵市

大分県内では『さがほのか』を中心に、『紅ほっペ』『ゆふおとめ』等の品種が栽培されています。『さがほのか』は果形がきれいで淡い紅色が特徴です。また、大分県が8年の月日をかけて開発した、鮮やかな赤色と高い糖度が特徴の新ブランド『ベリーツ』もH29年12月から販売開始しました。

販売場所

道の駅(すごう、竹田、みえ、きよかわ、原尻の滝、あさじ、おおの)、 小売店

参考価格

500円(税抜)/1パック(270g)





梨

主な産地 由布市、日出町、豊後大野市

梨栽培のさかんな由布市では、シーズンになるとスーパーや店だけでなく国道沿いに直売所が並び、『梨ロード』と呼ばれて親しまれています。甘みと果汁たっぷりの果実が特徴の由布市の梨は、約3週間ごとに販売する品種が変わるので、長期間さまざまな梨が楽しめます。日出町で栽培される大玉の『愛宕梨』は、高い糖度と独特の甘い香りで多くの人に喜ばれています。

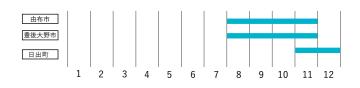
販売場所

JAべっぷ日出 旬の館日出店、小売店 Web ページ『庄内梨直売所マップ』に掲載 http://www.city.yufu.oita.jp/wp-content/ uploads/2017/09/nasimap2017.pdf

参考価格

梨 600円(税抜)/kg 愛宕梨 550円(税抜)/kg





クリーンピーチ

主な産地 豊後大野市

クリーンピーチは、豊後大野市の清川町の特産品です。 九州で初の試みだった、ユスラウメに桃の木を接ぎ木す る『わい化栽培』によって育てられたブランド桃で、今 では市を代表する人気の果物になりました。通常の桃よ りも糖度が3~6度高く、トロッとした食感が特徴。豊後 大野市でしか栽培されていないため、希少価値の高い果 物として全国的にも注目されています。『道の駅 きよかわ』 では、ジュースやゼリー、ケーキなどの加工品も製造・ 販売されています。

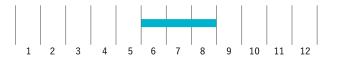


販売場所

道の駅 きよかわ

参考価格

600円(税抜)/2玉



ぎんなん

主な産地 日出町、臼杵市

日出町産のぎんなんは、粒が大きくて独特の匂いが少な いのが特徴。殻の色が白くツヤがあるのがより良いぎん なんです。振ってみて、コロコロ音がするようなものは 避けてください。9月下旬から10月上旬に出回る新鮮な ぎんなんは翡翠色で、匂いが控えめで扱いやすいです。 秋から冬にかけての味覚として親しまれているぎんなん。 茶碗蒸しのアクセントやシンプルな味付けの炊き込みご はんなどで、秋の味覚を感じられるメニューにぜひ取り 入れてみてください。

販売場所

JAべっぷ日出 旬の館日出店、小売店

参考価格

200円(税抜)/1袋(200g)





ブルーベリー

主な産地 由布市

由布市湯布院地域では、冷涼な気候を活かし、6月~7月の期間限定でブルーベリーを出荷しています。粒が大きく皮が薄くてとても甘いのが特徴で、夏季には冷凍ブルーベリーが地元販売所で販売されています。ブルーベリージャムやヨーグルトなどの加工品も販売されています。ブルーベリーは甘味と酸味のバランスがほど良く、丸ごと食べることで、目にいいといわれるアントシアニンや食物繊維を豊富に取ることができます。また、抗酸化作用があり、体内の活性酸素を減らすビタミンEも多く含まれています。成熟した果実は青藍色になり、果面に白い粉を被ります。



由布市内直売所 ※お問い合わせは由布市農政課まで

参考価格

250円(税抜)~/100g、1800円(税抜)~/冷凍1kg





栗

主な産地 豊後大野市

豊後大野市は県下最大の栗の産地で、特大の栗が生産されています。収穫してから3~4日間寝かせると、デンプンが糖に変わり甘みが増します。表面に光沢があり、重くてふっくらしたものがより良い栗といわれています。新鮮なうちに食べるのが一番ですが、保存する場合は皮付きの生栗を新聞紙で包み保存袋に入れ、冷蔵庫に入れてください。保存中に新聞紙が濡れていたら、カビの原因になるので乾いたものに交換してください。



販売場所

道の駅(みえ、きよかわ、原尻の滝、あさじ、おおの)、小売店

参考価格

1,000円(税抜)/kg



ぶどう

主な産地 竹田市



『ピオーネ』は大粒で香り が強く、日持ちの良いぶど うの品種として知られてい ます。濃厚な甘みと爽やか な酸味のバランスがよく、 すっきりとした味わいが特 徴です。



販売場所 道の駅(すごう、竹田)、小売店

参考価格 100円(税抜)/100g

びわ

主な産地 大分市



5月から7月にかけて収穫さ れる初夏の果物。大分市田ノ 浦地区などで、農薬や化学肥 料を減らした栽培に努めてい ます。新鮮なびわは果皮にハ リがあり、うぶ毛と白い粉が 残っています。低温のもとで は傷みが早くなるので、食べ る直前に冷やしましょう。



販売場所 小売店

参考価格 398円(税抜)/1パック(270g)

いちじく

主な産地 大分市



大分市では在来種の『ホウ ライシ』と日本の市場の約 8割を占める品種『マスイ ドーフィン』の2種が主に 生産されています。『ホウ ライシ』は甘みが強く小ぶ りで、『マスイドーフィン』 は皮が硬めで輸送性に優れ ています。



販売場所 小売店

|参考価格| 400円(税抜)/1パック(400g)

柿

な産地 大分市



大分市野津原地区を代表す る秋の味覚『豊の七瀬柿』 は『刀根早生』を渋抜きし たもので、甘さと種がない のが特徴。栽培地区の福 宗では、秋になると柿畑が いっせいに色づきます。



販売場所プレッシュパーク花野果

参考価格 | 120円(税抜)/1玉

プラム (鳥越)

主な産地 竹田市



『鳥越(ちょうえつ)』は独 自に育成されたスモモの品 種で、H23年から出荷を始 めた竹田ブランドです。桃 と同じくらいの大きさで、 程良い酸味が特徴です。

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12

販売場所 道の駅(すごう、竹田)、小売店

参考価格 100円(税抜)/100g

キウイフルーツ

主な産地 大分市、由布市、臼杵市



ビタミンCが豊富で爽やか な甘酸っぱさで人気のキウ イは、果皮にまんべんなく うぶ毛が付いているものが 良品です。



販売場所 由布市内直売所、小売店 ※直売所のお問い合わせは由布市農政課まで

参考価格 400円(税抜)/5玉

メロン

主な産地 臼杵市



臼杵市野津町を中心に栽培 されている『吉四六メロ ン』。標準出荷目安が16度 以上と糖度が高く、贈り物 にも最適です。芳香が強く なりお尻の部分が柔らかく なると食べ頃です。



販売場所 小売店

参考価格 3,000円(税抜)/2玉

りんご

な産地 別府市



りんご栽培の南限の別府市 では『暖地りんご』を栽培 しています。標高650mに 位置する別府りんご園で は、約1000本・30種類の りんごを有機・減農薬で栽 培しています。



販売場所 別府りんご園

|参考価格| 700円(税抜)/kg

●取り扱い時期

生椎茸(原木)

主な産地別府市、竹田市、豊後大野市

原木となるクヌギを林の中に並べたホダ場で栽培される原木 椎茸は、山の恵みそのもの。肉厚で歯ごたえがあり、旨味・ 風味ともに豊かな椎茸が育ちます。菌床椎茸とは異なり栽培 には手間暇がかかりますが、ツヤのある茶褐色で色味も良く、 肉厚で風味や香りが優れています。





販売場所

JAべっぷ日出 旬の館石垣店、道の駅(すごう、 竹田、みえ、きよかわ、原尻の滝、あさじ、おお の)、小売店

参考価格

200円(税抜)/1袋(100g)

乾椎茸

主な産地大分市、別府市、由布市、竹田市、豊後大野市、臼杵市

大分県の乾椎茸生産量は国内生産量の約半分を占め、全国乾 椎茸品評会では農林水産大臣賞をはじめ多数の受賞歴をもつ など、まさに生産量・品質ともに日本一の産地です。肉厚の 冬菇は煮物や炒め物などに、傘の肉が薄い香信はスライスや みじん切りにして料理するものに、冬菇と香信の中間の香菇 は焼き物などに適しています。





販売場所

JAべっぷ日出 旬の館石垣店、道の駅(すごう、 竹田、みえ、きよかわ、原尻の滝、あさじ、お おの)、大分県椎茸農業協同組合、大分しいた け屋 やまよし、小売店

参考価格

冬菇、香信、香菇ともに1,000円(税抜)/100g

生きくらげ

主な産地 竹田市

食物繊維をはじめ、ビタミンB2・C・D、カルシウム、鉄 分などを豊富に含みます。軽く湯通し、流水で締めると、 生きくらげならではのゼラチン質のプルンとした舌触りと、 コリコリの食感が味わえます。





|販売場所|道の駅(すごう、竹田)、小売店

参考価格 200円(税抜)/100g

関モノ

瀬戸内海と太平洋の波がぶつかり合う豊後水道は、よく身 が締まった魚が育つ好漁場。佐賀関漁港で水揚げされる『関 あじ』『関さば』は特許庁に登録された正式なブランドで あり、本物にはその証としてタグシールがついています。 『関あじ』『関さば』ブランドが誇る抜群の鮮度と味は、佐 賀関の漁師や漁業関係者の努力によるもの。魚に傷をつけ たりストレスをかけたりしないよう『一本釣り』漁法で釣 り上げ、見た目で重さを判断する『面買い』で魚体に触れ ることなく取引されています。さらに熟練の技による血抜 き処理『活けじめ』を施し、海水シャーベット氷を入れた 容器で出荷されます。

関あじ

主な産地 大分市

金色がかった美しい艶と透明感があり、頭が小さく尾が大き めなのが特徴。また、横腹に入った一筋の金色の線は、真あ じのなかでも第一級品の証です。ほぼ1年中水揚げされてい ますが、夏が最も美味しい時期で、刺身で味わうのがおすす めです。かぼすを絞ると一段と旨味が増します。





|販売場所 | 大分県漁業協同組合佐賀関支店

参考価格 3,500円(税抜)/kg

関さば

主な産地 大分市

皮目はほんのりと金色がかっており、身は白く透明感があり、 腹部がスマートで強く締まっています。12月から3月にかけ ての寒い時期には上品に脂が乗ります。生でも食べられるの が大きな特徴で、刺身はもちろん、りゅうきゅうにして締め に熱いお茶をかけてお茶漬けにするのもおすすめです。





販売場所 大分県漁業協同組合佐賀関支店

│参考価格│5,000円(税抜)/kg

ロぶメり ア関 ワたビい ぜい

ほかにもあります『関モノ』

『関ぶり』『関たい』『関いさき』も『関あじ』『関さば』同様 『一本釣り~活けじめ』され、その鮮度と味は抜群です。

関ぶり

主な産地 大分市



大分市で水揚げされるぶり はすべて天然。秋から冬に かけて寒さとともに旬をむ かえ、身に良質な脂が乗り 美味しくなります。



販売場所 大分県漁業協同組合佐賀関支店

参考価格 1,000円(税抜)/kg

関たい

主な産地 大分市



『関の鯛つり唄』という民謡 があるほど佐賀関で古くから 親しまれています。脂が乗る 春の産卵期は『桜鯛』と呼ば れ特に美味しくなります。



販売場所 大分県漁業協同組合佐賀関支店

参考価格 2,500円(税抜)/kg

関いさき

主な産地 大分市



佐賀関では『いさき』を『は んさこ』と呼びます。麦刈 りをする6月頃が最も美味 しくなるので特に『麦ばん さこ』と呼ばれます。



販売場所 │ 大分県漁業協同組合佐賀関支店

参考価格 2,000円(税抜)/kg

クロメ

主な産地 大分市



強い粘りが特徴のコンブの 1種で、漁場・漁期・収穫 量が限定された希少な食材。 細かく刻み、しょうゆと混 ぜてごはんに載せたり、味 噌汁に入れたりして食します。



販売場所 | 大分県漁業協同組合佐賀関支店

参考価格 500円(税抜)/1本(250g)

アワビ

主な産地 大分市



豊後水道の関崎から高島にか けての海が漁場。豊富な海藻 を餌としたアワビは身が厚く、 刺身にするとコリコリとした 歯ごたえと甘味が感じられます。



販売場所 大分県漁業協同組合佐賀関支店

参考価格 めがいあわび:7,000円(税抜)/kg くろあわび:9,000円(税抜)/kg

サザエ

主な産地 大分市



佐賀関の海流に揉まれて大きく 育ったサザエは、歯ごたえも良 く旨味もたっぷり。ビタミン B1・B2やタウリンなどを豊富 に含む、滋養のある食材です。



販売場所│大分県漁業協同組合佐賀関支店

参考価格 1,000円(税抜)/kg

津久見 干

津久見市は、複雑なリアス式海岸が発達し潮流の変化に 富んだ好漁場に恵まれ、種類豊富な魚介が水揚げされて います。巻き網や海女漁まで漁法もさまざま。近年は養 殖も活発で、なかでもまぐろ養殖では世界唯一の技術を 用い、稚魚から育ててブランド化されています。明治 23 年から始まった保戸島のまぐろ漁は、郷土料理『ひゅう が』を産み、現在はご当地グルメの『ひゅうが丼』とし て親しまれています。

本まぐろ

主な産地 津久見市

津久見市保戸島は、明治時代から続くまぐろの遠洋漁業の島。 かつては全国でも有数の水揚げ量を誇っていました。また、 近年は養殖クロマグロ『ヨコヅーナ』の飼育も盛ん。栄養成 分を完全に調整した専用の配合飼料のみで養殖する世界唯一 の飼育法で育った『ヨコヅーナ』は栄養価が高く、身の締まっ たきめの細かい身質と上品な脂が特徴です。





販売場所 株式会社 カスガ水産

参考価格 8,000円(税抜)/kg

3:11

主な産地 津久見市

一般的な養殖ぶりに比べ、約24倍の面積、約48倍の容積と いう巨大な『ひろびろいけす』を使用し、養殖密度を1/2に 抑えて飼育されたぶり。海水が絶えず流入する国内最大級 のいけすで育ったぶりは、ストレスが少なく、運動量も多 いので、より天然に近くよく締った身質が特徴。





販売場所 株式会社 カスガ水産

参考価格 1,800円(税抜)/kg

いさき

モイカ

岩がき

マダイ

主な産地 津久見市



主に一本釣り・活け締めさ れ、保冷や出荷方法にもこ だわっています。淡白で上 品な味、色や姿の美しさ、 日持ちの良さに加え、縁起 物としても重宝されています。



販売場所 大分県漁業協同組合 津久見支店魚市場、小売店

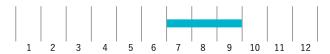
参考価格 2,500円(税抜)/kg

いさき

主な産地 津久見市



磯魚特有の香りがあり上品 な味わいで、身も締まって います。淡白な魚ですが、 産卵期である旬の時期には 脂乗りが良く、大きいもの ほど脂がのって美味しいです。



販売場所│大分県漁業協同組合 津久見支店魚市場、小売店

参考価格 2,500円(税抜)/kg

岩がき

主な産地 津久見市



入り組んだリアス式の日豊 海岸で育った大粒の牡蠣は、 濃厚でクリーミーな味わい、 プルっとした食感が特徴。 ゴールデンウィークから夏 にかけてが旬です。



販売場所│大分県漁業協同組合 津久見支店魚市場

参考価格 500円(税抜)/kg

モイカ

主な産地 津久見市



石灰石の鉱山から流れるミ ネラル豊富な山水が豊かな 藻場を育み、バッタリ漁と いう昔ながらの漁法が今も 残っています。独特の甘み とモチモチの食感が特徴。



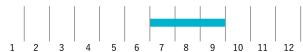
|販売場所|大分県漁業協同組合 津久見支店魚市場、小売店 参考価格 2,500円(税抜)/kg

タチウオ

主な産地 津久見市



夏に旬を迎える、脂肪が多 いながらもあっさりした白 身魚。新鮮なものは刺身が おすすめですが、その上品 な味わいはさまざまな料理 に活用できます。



販売場所 大分県漁業協同組合 津久見支店魚市場

参考価格 1,500~2,500円(税抜)/kg

津あじ

主な産地 津久見市



津久見湾で漁獲されるあじ。 なかでも脂肪含有量が6% 以上で活け締め神経抜きし たものを『津あじ白金』と してブランド化しています。



販売場所 大分県漁業協同組合 津久見支店魚市場、小売店

参考価格 2,500円(税抜)/kg

臼杵モノ

日豊海岸に面した臼杵市の漁場は、佐賀関と隣 接する海の幸に恵まれたエリアにあります。ミ ネラルや栄養分の多い海で多種多様な魚介が育 まれているので、1年を通して新鮮な魚が数多 く水揚げされています。

トラフグ

主な産地 臼杵市



食用フグのなかで最も人気 の高い高級魚。豊後水道の 急流にもまれた天然物はも とより、養殖や天畜など、 臼杵市には質の高いトラフ グが揃っています。



|販売場所|臼杵市内ふぐ卸専門店 ※お問い合わせは臼杵市産業促進課まで

参考価格 6,000~12,000円(税抜)/kg

カマガリ

主な産地 臼杵市



豊後水道の深海で獲れるクセ のない白身魚で、どんな料理 法でもその美味しさを活かす ことができます。旬は冬です が、1年中安定して水揚げさ れています。



販売場所 大分県漁業協同組合臼杵支店

参考価格 400~700円(税抜)/kg

レースケ

主な産地 臼杵市



冬から春にかけてが旬で、 天ぷらや蒲焼のほか、臼杵 市では昔から酢味噌を添え た湯引きで食べられていま す。ハモ同様、小骨が多い ので骨切りが必要です。



販売場所大分県漁業協同組合臼杵支店

参考価格 400~600円(税抜)/kg

かぼすぶり

主な産地 臼杵市



冬限定で生産される、かぼ すを添加した餌で養殖され たぶり。さっぱりとした上 品な脂の乗りが特徴で、ぶ りしゃぶなどで食べるのが おすすめ。



販売場所大分県漁業協同組合臼杵支店

参考価格 1,300~1,500円(税抜)/kg

タチウオ

主な産地 臼杵市



臼杵市では、銀色の美しい 身を傷めないように丁寧に 1匹ずつ一本釣りにしたも のを、品質保持のために共 同出荷しています。



販売場所 大分県漁業協同組合臼杵支店

参考価格 1,000~3,000円(税抜)/kg

●取り扱い時期

城下かれい

主な産地 日出町

日出城址の城下海岸の、海水と真水が混じる汽水域に広 がる海に生息するマコガレイ。肉厚で、頭が小さく、尾 ヒレが広く角張っていないのが特徴。江戸時代には武士 しか食べることができない希少な魚として珍重され、参 勤交代の際にはその干物が将軍への献上品にされていま した。淡白で上品な味わいは刺身がおすすめ。皮は湯引 きに、骨は骨せんべいにと、余すところなく美味しく調 理できます。煮付けにする場合は薄味で仕上げると、豊 かな香味が引き立ちます。



販売場所

大分県漁業協同組合日出支店

参考価格

1690円(税抜)/kg ※卸値



豊後別府湾ちりめん

主な産地 別府市、日出町

波の穏やかな別府湾で漁獲されたしらす(カタクチイワシ の稚魚)だけを使用した『豊後別府湾ちりめん』は、徹 底した品質管理とこだわりの製法が評価され、H19年に 地域団体商標として認定されました。別府市や日出町で 船びき網漁にて漁獲されたしらすを、合成酸化防止剤や 過酸化水素などの添加物を一切使わずに無添加・無漂白 で加工しています。水揚げされてすぐに加工することで、 獲れたての旨みが凝縮され、タンパク質や無機質、カル シウムなどの栄養価にも優れた逸品です。

販売場所

大分県漁業協同組合 別府潮彩屋、 日水加工株式会社、小売店

参考価格

日水加工株式会社 540円(税抜)/80g その他、店舗ごとに価格設定





サワラ

主な産地 大分市

魚介



魚に春と書いて『鰆』ですが、 大分の漁期は7月から翌年 4月まで。1月から3月の 旬の時期は身が締まって脂 の乗りも良く、『寒鰆』と呼ばれて珍重されています。



販売場所 小売店

│参考価格│650~1,400円(税抜)/kg

マダコ

主な産地 大分市



大分市佐賀関の神崎地区で 獲れる『地ダコ』は、8~ 9月中旬の産卵直前が美味。 ゼラチン質が乗って身がよ く締まり、噛むほどににじ み出る味の良さが特徴です。



販売場所 小売店

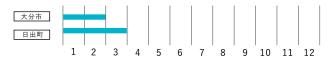
参考価格 1,000円(税抜)/kg

ナマコ

主な産地 大分市、日出町



大分市や日出町の特産品と して長い歴史を持つ、栄養 価の高い海の幸。日本でナ マコが食用されていた歴史 は古く、漢方薬として使用 されていた時代もありました。



|販売場所 | 大分県漁業協同組合日出支店、小売店

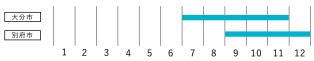
|参考価格 | 680円(税抜)/kg

アメタ

主な産地大分市、別府市



別府湾は全国有数の漁場と して知られ、かつては全国 1位の漁獲量でした。淡白 ながらも脂の乗った身は、 刺身や塩焼き、煮付けなど、 さまざまな料理で楽しめます。



販売場所 小売店

参考価格 450~790円(税抜)/kg

ハモ

主な産地 日出町



夏から秋にかけて流通する上 品な白身魚。日出町では水揚 げ後にいけすで生かしておく 『活かし込み』により特有の クセや匂いがない上質のハモ を出荷しています。



販売場所 大分県漁業協同組合日出支店

参考価格 467円(税抜)/kg ※卸値

牡蠣

主な産地 日出町



日出町ではH27年から牡蠣の本養殖が始まりました。町の新しい産品として注目されています。鉄や銅 亜鉛 タウリンなどの栄養素やミネラルも豊富な、『海のミルク』と呼ばれる完全栄養食品です。



販売場所 大分県漁業協同組合日出支店

参考価格 1,000円(税抜)/kg

●取り扱い時期

牛肉(おおいた豊後牛)

主な産地 大分市、竹田市、豊後大野市

大分県内で生産された生後月齢36か月未満の黒毛和種の うち、肉質等級2等級以上のものだけが『おおいた豊後 牛』と呼ばれます。大分の恵まれた自然のなかで育った 『おおいた豊後牛』は、きめ細かい霜降りで、まろやかで とろけるような味わいが特徴。肉牛の味を左右する肉質 は種牛の血統が重視されますが、大分県の種雄牛は天皇 賞や農林水産大臣賞を受賞するなど、全国的にも高い評 価を受けています。また、竹田市では全国的に有名な豊 後牛のなかでも西日本有数の高原地である竹田市でのび のびと育った『久住高原牛』を飼育しています。



販売場所

Webサイト『おおいた豊後牛』に掲載 http://www.bungo-gyu.jp/shop/kouri/index.html

参考価格 モモ700円(税抜)/100g



豚肉 (米の恵み)

主な産地大分市、竹田市、臼杵市、日出町

大分のブランド豚『米の恵み』は、飼料総量に対して10%以 上の米を配合した飼料を肥育後期に与えて育った豚を対象に、 脂肪の中のオレイン酸含有率を『大分米ポークブランド普及 促進協議会』が測定し、一定の基準を満たしたものが認定さ れます。オレイン酸を多く含んだ豚肉は、一般的な豚肉と比 較して、甘みとクセのない香りが特長。また脂肪融点が低く 舌触りもなめらか。全農安心システム認証の飼育環境にこだ わった『日出ポーク』も『米の恵み』認証商品です。

販売場所

各Webサイトに掲載

桜王

http://jakkfarm.co.jp/justmeat_sakuraou.html#ichiran2

http://www.zennoh.or.jp/anshin-top/ja/hizi-ooita/chokubai.html

参考価格 モモ200円(税抜)/100g





鶏肉

主な産地 大分市、別府市、豊後大野市

H20年に大分県が作ったブランド『おおいた冠地どり』は、日本で初めて交配に烏骨鶏を用い、肉質が柔らかく旨味が強いのが特徴です。一般的な肉用鶏の飼育期間が50~55日程度であるのに比べ、『おおいた冠地どり』は飼育期間を90日程度と長くすることで肉質の向上に努めています。豊後大野市の『豊のしゃも』は、産肉性及び味覚に優れた特産地鶏です。肉質はしゃもなどの在来種の素質を75%持つだけに、脂肪が少なく締まりがあり、味にしゃも独特のコクと旨味があり、上質な味わいです。

販売場所

株式会社 学食

Webサイト『大分県』に掲載

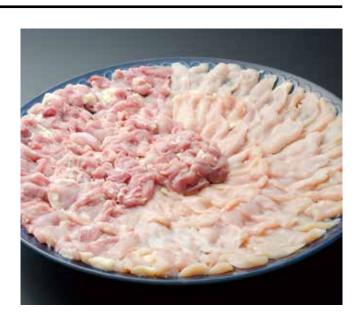
おおいた冠地どり

http://www.pref.oita.jp/soshiki/15490/kanmurijidori.html 豊のしゃも

http://www.pref.oita.jp/soshiki/15490/toyo.html

参考価格

おおいた冠地どり:ムネ248円(税抜)/100g、モモ298円(税抜)/100g 豊のシャモ:半羽分400円(税抜)/100g ※卸値はお問い合わせください。





ジビエ肉

主な産地 大分都市広域圏全域

ジビエとはフランス語で、狩猟で得た天然のイノシシやシカなどの野生鳥獣の肉のこと。高タンパク・低カロリーで、煮込み料理や鍋料理、ローストなど幅広く活用できます。丁寧に血抜きなどの処理を行ったイノシシ肉はくさみもなく、脂身はコラーゲンが豊富。シカ肉には、貧血・冷え性を予防するへム鉄が多く含まれています。ヨーロッパではジビエ肉は貴族が自らの土地で捕獲されたものを食していたとされ、伝統料理にも用いられています。日本でも古くから親しまれてきましたが、近年は健康志向からブームになりつつあります。

販売場所

有限会社 山川屋 ※その他の情報は大分市農政課までお問い合わせください。

参考価格

猪肉:モモ、背・肩ロースのミックス3,500円(税抜)/500g 鹿肉:モモ3,100円(税抜)/kg ロース3,600円(税抜)/kg





米

主な産地 大分都市広域圏全域



大分で最も生産量が多く、ツヤと粘りが特徴の『ヒノヒ カリ』は、全国の米食味ランキングにおいて最高の特A にランクされるなど、他の品種に劣らない評価を受けて います。その他、流通量は少ないですが『ひとめぼれ』『コ シヒカリ』『つや姫』『にこまる』などの銘柄も生産され ています。



販売場所 小売店

参考価格 ヒノヒカリ:2,000円(税抜)/5kg、ひとめぼれ:2,000円 (税抜)/5kg、コシヒカリ:2,400円(税抜)/5kg、つや姫: 2,200円(税抜)/5kg、にこまる:2,000円(税抜)/5kg

牛乳

主な産地 大分都市広域圏全域



大分の酪農は1戸あたりの 飼養頭数が全国3位と経営 規模の大きさが特徴。良質 な生乳を生産するため、健 康でストレスのない環境で 牛を飼養するよう心がけて います。



販売場所 小売店

参考価格 200円(税抜)/1ℓ

鶏卵

主な産地 日出町



自家育雛で鶏の健康管理に こだわった、質の高い卵を 生産しています。鶏卵は動 物性タンパク質やミネラル が豊富な食材で、全卵には バランス良く必須アミノ酸 が含まれています。



販売場所 すずらん食品館

参考価格 1350円(税抜)/30個入

こんにゃく

主な産地 別府市



別府市天間地区で、こんにゃ くいもの生産農家が加工・ 販売する『天間こんにゃく』 は、コシのある歯応えと豊 かな香りで人気。生産数が 限られているため、事前に お問い合わせください。



販売場所 天間なごみの里

参考価格 200円(税抜)/1袋

茶

主な産地大分市、別府市、臼杵市



『釜炒り製玉緑茶』『蒸し製 玉緑茶』『煎茶』などを生産 する大分市、県の品評会で も高い評価を受ける別府市、 有機栽培やブランド化が進 む臼杵市など、各地で多様 に栽培・加工されています。



| 販売場所 | JAべっぷ日出 旬の館石垣店、山本製茶、草野茶園 髙橋製茶、小売店

参考価格 1,000円/1袋(100g)

和食編

美 日 お 馴 L 本 染 料 Ł 理 Z 新 で \mathcal{O} 昇 料 華 理 () コ ಶ を 1 せ ス 12 舌 鼓



四季の味 ぎんなん -----西﨑公尚さん

大分が世界に誇れる魚・野菜などの様々な食材。 その食材のポテンシャルを最大限に引き出せる よう、私の持つ日本料理の技を加え考案しまし た。京料理のように、無形文化遺産となった和 食の伝統と大分の食材を思う存分堪能でき、県 外の方にも喜んで頂ける内容になっています。

[先 付]

①銀杏葛焼き みたらし餡掛け 銀杏の風味がたまらない、みたらし餡との相 性も抜群の一品。 銀杏/日出町産

② 釜揚げしらすと韮のお浸し

香りの強いにらと食感の良い白菜をお浸しに。 しらす/別府市産、白菜/竹田市産、 にら/大分市産

[向 付]

③ 関寒鰤 平目 関鯵

佐賀関であがった10kgのぶりの刺身は、2日ほど寝かせることで脂がまわります。 ぶり・あじ/大分市産



[煮物碗]

④ 団子汁

里芋をくりぬきゴボウを入れ、まわりを団子で 包んだ、その一口で団子汁が完結するメニュー。 里芋/豊後大野市産、 ゴボウ・みつば/大分市産

[鍋 物]

(5) 関寒鰤しゃぶ

刺身でも食べられる鮮度のぶりは、サッと昆布出汁にくぐらせ、ポン酢でいただきます。 ぶり/大分市産、あまねぎ/豊後大野市産

[焼物]

⑥豊後牛炭焼き

どんこバルサミコソース

日本一の称号を得た豊後牛のミディアムレアの炭火焼き。乾椎茸とバルサミコ酢で作った和のソースと共に。

豊後牛/大分県産、

乾椎茸/竹田市産、宗麟南瓜/大分市産

[飯 物]

⑦ささみりゅうきゅう茶漬け

とりめしを焼きおにぎりにし、その上に冠地 どりのささみのりゅうきゅうをのせ、熱々の 鶏がらスープでお茶漬けに。

冠地どり・ゴボウ/大分市産、 葱/豊後大野市産

[甘 味]

⑧牛蒡ムース

- ゴボウを使ったムースに、ゴボウの砂糖漬けスティックを挿し、戸次のゴボウ畑をイメージしたスイーツ。

ゴボウ/大分市産

四季の味 ぎんなん

厨 大分市中央町3-6-1

園 11:30~14:00 ∕ 17:00~22:00 (LO.21:30)、 日曜11:30~14:00※夜の予約は応相談

体 不定

洋食編

コラボメニュー誕生ここでしか実現しない



食ラボ大分

BAR PONTERistorante TACCA玉井徳裕シェフ吉川貴浩シェフ

温菜・お肉は、郷土料理を一旦分解して別の料理に組み上げる「分解+再構築」のイメージです。前菜・お魚・デザートは、大分の食文化を調査し改めて大分の食材のよさに気づいてほしいという気持ちから作りました。県内外からのゲストに大分らしいおもてなしをと考案した料理です。



①大き田 大分の山の恵み

大分の由来は「狭く入りくんだ地形を切り 拓き田を作ったことから"多き田→大分"と なった」という説から、猪のハムやごぼう、き んかんといった大分の山の恵みを一皿で味 わえるメニューを創作。

猪・ごぼう・きんかん/大分市産

[温 菜]

(2) DANGOZIRU

お馴染みの「だんご汁」を大胆に洋風にアレンジ。大豆と麦を、煮干しの代わりにアンチョビと共に煮込んでペーストに。だんごはイタリア・カンパーニャ州の郷土パスタ「シャラテッリ」を使用した、汁のないDANGOZIRU。

ごぼう/豊後大野市産、 人参/竹田市産、大根/臼杵市産



[お 肉]

(3) TORITEN

真空低温加熱でしっとり柔らかく仕上げた 冠地どりのムネ肉を生姜とともにマリネ。 しょう油クッキーのざくざく感で衣を、しょ う油の香りとかぼすゼリーで酢醤油を再現 し、全てが合わさると、口の中で新たなオ シャレなとり天が生まれます。

冠地どり/大分市産、 かぽす/大分県産、生姜/臼杵市産

[お 魚]

4 ミネラル

別府湾で取れた真鯛をオーブン焼きにして、海岸沿いの産物と一緒に合わせています。 ソースは、魚のだし汁に佐賀関のひじきを加えた、海のミネラルたっぷりの一皿。 真鯛/別府市産

白菜・みかん・ひじき/大分市産

[デザート]

(5)恩恵

じり焼きを洋風にアレンジ。きなこと米粉の クレープの中はホワイトチョコムースを。い ちごは大分が開発した新しい品種[ベリー ツ]を使用。ベリーツが未来の郷土品になる ようにという想いを込めて。

いちご/大分県産

Ristorante TACCA

厨 大分市中央町1-5-7 一慶ビル3F

€ 097-500-8838

■ 18:00~22:00 (LO.21:00)

休日曜

BAR PONTE

厨 大分市中央町3-5-23 (097-536-4446

■ 八分間十八円303
■ 18:00~深夜0:00

(LO.フード23:00、ドリンク23:30)

体 火曜(祝日の場合営業)

第1日曜、月曜(祝日の場合は営業)



弁当編

大分の食文化が たっぷり詰まった豪華弁当



やさいのきもち

吉長あゆさん

お客さんの顔が見えないお弁当で、最も大切なことは「万人においしいと感じてもらえること」です。郷土料理のアレンジという難しい課題でしたが、皆さんが大好きな大分のあの味この味をなるべく多く盛り込みながらも、どんな味の嗜好にも合うように心掛けました。

①せりご飯

大分市特産の水耕せりを混ぜ込んだ彩りと 風味のよいごはん。 水耕せり/大分市産

② 豊後牛のりゅうきゅう仕立て 大分みつば風味

おおいた豊後牛と大分市産みつばを使い、大 分の郷土料理「りゅうきゅう」風に。 豊後牛/大分県産、みつば/大分市産

③ ご飯

ちりめん山椒をご飯に添えて。ちりめんは別府 市産、お米は豊後大野市産ヒノヒカリを使用。 ちりめん/別府市産、米/豊後大野市産

(4)大分鰆の西京焼

大分市産の旬の寒鰆と味噌の甘みがマッチ。 鰆/大分市産

(5) 大分県産野菜の炊合せ

大分特産の椎茸と筍とにんじん、さやえんど うを使って。 椎茸/大分県産

⑥ 鶏つくねの大葉味噌田楽

竹田の郷土料理「田楽」の味噌を大分の大葉 風味に。

大葉/大分市産

(7) にら豚ロール

大分市民が愛するご当地グルメ「にら豚」に ちなんで、大分市特産のにらを県産豚で巻き 込んだジューシーな一品。 にら/大分市産

⑧ 冠地どりの鳥天かりんとう

大分の郷土料理[鳥天]を甘辛いタレをからめてかりんとう風に。 短地どり/大分市

(9) わらびもち

牛乳を加えて練り上げたわらびもちに有機 抹茶を添えて。お好みで黒蜜をかけて。 抹茶/白杵市産

① きらすまめし 大分かぼす風味

おからを使った臼杵の郷土料理「きらすまめし」に、大分パセリのドレッシングをかけてサラダ風に。

パセリ/大分市産

やさいのきもち

厨 大分市木上1006-3

← 090-9561-5241

図 要問い合わせ

体 要問い合わせ

販売先一覧 (五十音順)

	住 所	TEL	FAX
うみえーる つくみんち	津久見市高洲町3824-69	0972-85-0001	
大分県漁業協同組合 臼杵支店	臼杵市大字板知屋1257	0972-63-1414	
大分県漁業協同組合 佐賀関支店	大分市大字白木佐賀関漁港埋立地小島	097-575-0513	097-574-0390
大分県漁業協同組合 津久見支店魚市場	津久見市高洲町24-16	0972-82-5344	
大分県漁業協同組合 日出支店	速見郡日出町大神5418	0977-72-2051	
大分県漁業協同組合 別府潮彩屋	別府市亀川浜田町991-183	0977-67-4031	0977-67-4035
大分県椎茸農業協同組合	大分市春日浦843-69	097-532-9141	097-532-9167
大分しいたけ屋 やまよし	別府市西野口町2-2	0977-21-8111	0977-21-8113
株式会社学食	大分市賀来北2-13-3	097-549-0188	097-549-0187
株式会社カスガ水産	津久見市大字千怒6130-1	0972-82-8100	0972-82-8102
株式会社髙橋製茶	臼杵市野津町大字八里合1407	0974-32-4219	0974-32-7838
草野茶園	別府市大字内成古賀原3	0977-25-6705	
後藤農園	大分市大字荷尾杵1365	097-589-2625	097-589-2625
JAおおいた 中西部事業部 フレッシュパーク花野果	大分市大字羽屋600-10	097-513-7611	097-513-7612
JAおおいた のぞみ市場だんだん	津久見市中央町29-16	0972-83-8122	
JAべっぷ日出 ふれあい市場 旬の館石垣店	別府市石垣東9-1-26	0977-85-8757	0977-27-0540
JAべっぷ日出 ふれあい市場 旬の館 日出店	速見郡日出町3862-1	0977-28-1783	0977-28-1790
すずらん食品館	速見郡日出町藤原5707-109	0977-73-1666	
天間なごみの里	別府市天間2	0977-67-7888	
日水加工株式会社	速見郡日出町大字真那井1871-17	0977-73-1333	0977-73-1335
別府りんご園	別府市枝郷5	0977-22-3723	
真那井トマト農園生産組合	速見郡日出町大字真那井2464	0977-75-6313	
道の駅 あさじ	豊後大野市朝地町大字板井迫1018-1	0974-64-1210	0974-64-1211
道の駅 おおの	豊後大野市大野町田中43-10	0974-34-3231	0974-34-3235
道の駅 きよかわ	豊後大野市清川町砂田1574-1	0974-35-2117	0974-35-2130
道の駅 さがのせき	大分市大字大平989-6	097-576-0770	097-576-0900
道の駅 すごう	竹田市大字菅生989-1	0974-65-2211	0974-65-2311
道の駅 竹田	竹田市米納663-1	0974-66-3553	0974-66-3552
道の駅 原尻の滝	豊後大野市緒方町原尻936-1	0974-42-4140	0974-42-4142
道の駅 みえ	豊後大野市三重町宮野2791-1	0977-24-0010	0974-24-0018
山本製茶	別府市大字内成古賀原2	0977-25-6693	
有限会社ベストクロップ	臼杵市野津町大字落谷1762	0974-32-3226	0974-32-3223
有限会社山川屋	臼杵市野津町野津市686	0974-32-7825	0974-24-3050
和田農園	大分市大字下戸次355-1	090-8393-9519	097-597-1300

問い合わせ先

	住 所	TEL	FAX
大分市農林水産部農政課	大分市荷揚町2-31	097-537-7025	097-534-6176
由布市農政課	由布市庄内町柿原302	097-582-1111(代表)	097-582-1359
臼杵市産業促進課	臼杵市大字臼杵72-1	0972-63-1111	0972-64-0204
日出町農林水産課	速見郡日出町2974-1	0977-73-3127	0977-73-3169

豊後料理 創作事典 2018年2月28日発行

査 株式会社 マイダスコミュニケーション 参考文献 「おおいたの郷土料理を作る 大分編」 「おおいたの郷土料理を作る 県南編」 「おおいたの郷土料理を作る 国東・別府編」 「おおいたの郷土料理を作る 国東・別府編」 以上すべて 著者: 西澤 千恵子、発行元: 一般社団法人 大分学研究会、発行年月: 2018年2月

印刷·製本 佐伯印刷 株式会社

力 大分県、大分市、別府市、由布市、竹田市、 一次 一服士 油水 目市、臼杵市、日出町 監修・発行 大分市 農林水産部農政課 電話 097-537-7025 FA

電話 097-537-7025 FAX 097-534-6176

乱丁本・落丁本はお取り替えいたします。

本誌の内容を無断で転記、記載、複写することを禁じます。

本誌データは2018年2月28日現在の情報です。

本誌は大分市 平成29年度大分都市広域圏食材ガイドブック作成業務で制作しました。

※本誌に記載の参考価格は、あくまで参考価格であり、季節や気象条件等により変動しますのでご了承ください。

大学ながで創るおもてなし教徒がある。 大学など



豊後料理創作事典