

郷土料理から
創作したメニュー

団子汁

大分は台地が発達しており、畑を基盤とした麦などの穀物栽培が盛んで、穀物を粉にひいて利用していたことから、「粉食文化」が根付きました。その代表食と言えるのが団子汁。ひも状の団子と椎茸、ゴボウ、里芋など旬の野菜をいりこだしの味噌汁で煮込んだおなじみの郷土料理です。



Arrange
和食料理人が
創作



団子汁

豊後大野市産の里芋をくりぬき、大分市産のゴボウを入れ、まわりを団子で包みました。手延べしたひも状の団子とは違った食感が楽しめる、見た目にも美しい一品です。

自然・歴史などを
意識したメニュー

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、戸次のゴボウ畑を表現したスイーツ。なめらかな口ざわりが心地よい、和食料理人が丁寧に仕立てた一品です。

洋食料理人が
創作
Arrange



DANGOZIRU

洋風アレンジを加えた一品。大豆と麦を、煮干しの代わりにアンチョビと一緒に煮込んでペーストにし、団子にはイタリアの郷土パスタ「シャラテリ」を使用しました。汁のないDANGOZIRUです。



大分 大分の山の恵み

狭く入り組んだ地形を切りひらき、田をつくったため“大き田→大分”となったという説にヒントを得た一品。ゴボウや猪のハム、きんかんといった大分の山の恵みを味わえるメニューにしました。

「豊後料理」は、大分の食材がふんだんに使われ、団子汁やとり天などの郷土料理をアレンジしたメニューや自然・歴史などを意識したメニューが加えられていること、というのが主なルール。昨年度は、市内の若手料理人に、今後の「豊後料理」の参考となるようなモデルメニューの開発をしてもらいました。そして、今年はさまざまな料理人のアイデアにより、多種多様な「豊後料理」が続々と誕生しています。

豊後料理とは？

の食や文化の魅力を発信し、再度、この「豊後料理」を食べに大分を訪れたいと思ってもらえるような、そんな料理を目指すとともに、「豊後料理」を通じて市内の人たちにも大分の魅力を再認識してもらいたいという願いが込められています。

おおいたの食文化をひもとき 新たな料理の創作へ

豊後料理



新たな おもてなし料理を

大分市をはじめ周辺地域は、自然豊かな海の幸、山の幸など自慢の食材がたくさんあります。また、外国との交流が盛んだった大友宗麟の時代には、西洋の食文化が日本でもいち早く持ち込まれました。その後、8藩7領に別れた「小藩分立」の時代には、それぞれに独自の文化や歴史が生まれ、多様な食文化が発達しました。

「豊後料理」はそうした大分の美しい自然、歴史的背景や今に受け継がれる食文化を、地域の豊かな食材で表現する内容としています。国内外から訪れる人たちに、大分