

豊後料理
「モデルメニュー」
考案者に聞く！

「和食・洋食・お弁当」という3ジャンルを、若手料理人と一緒に創作。2月5日、6日の2日間、市民を対象とした試食会が開催され、3月には試食会での意見を反映した完成報告会も行われました。その「洋食編」を考案した玉井シェフに開発時のことをお聞きました。

今後のメニュー作りの参考になる「モデル」ということで、いろいろなパターンを考えました。大分の食文化を洋食の文化と照らし合わせて共通部分を調べてみたり、フランス料理に大分の郷土料理と重なる部分を探したり。「大友宗麟公が何を食べていたのか」など、歴史的な事実からも探っていくました。昔の献立をヒントに、食材を現代のものに変えて内容を組み立て直したり、土地や景観から、昔もこういう食材の組み合わせで料理を作っていたんじゃないかと連想したり。もともとある大分の

食材の素晴らしさを残していきたいという思いも強かったですね。僕は栃木県出身ですが、大分に来る前に3年ほどフランスで料理人をしていました。田舎町で、みんな地元のものすごく愛しているんです。大分に来て、郷土を大切に思うフランス人のスタンスが、大分の人とすごく似ていると思いました。地元のものが一番という感覚や、郷土愛の強さが特に。そんな大分で、「豊後料理」が自分たちの土地の文化を深く知るきっかけになるものであればいいなあと思っています。



Ristorante TACCAの吉川シェフと考案した洋食編のモデルメニュー

地元の食や文化を意識するきっかけになったら嬉しい



「弁当編」やさいのきもち 吉長あゆさん考案



「和食編」四季の味 ぎんなん 西崎公尚さん考案



「洋食編」考案者 BAR PONTE 玉井徳裕さん

大分市内を中心とする26店舗を紹介した冊子が登場

10月1日(月)から本庁舎や各支所・各公民館などで配布します。詳しくは、ホームページをご覧ください。農政課(☎537-7025)へお問い合わせください。



9月28日(金)から豊後料理のページにアクセスできます。

豊後料理
を
楽しもう！



大分市 観光キャンペーンレディ 工藤 栄華

大分市 観光キャンペーンレディ 中島 晴香

大分に伝わる郷土料理をアレンジし、大分の自然・歴史を意識したメニューを取り入れた新しいおもてなし料理「豊後料理」。まずは市民の私たちが味わって、大分を訪れる人たちに紹介したいですね。そこで、大分市のPRを担う観光キャンペーンレディの2人が「豊後料理」を実食！斬新なアイデアに、驚きの連続でした！



オーナシェフ 高橋さんの

コースを楽しむポイント

大分の海・山の幸を、味だけでなく見た目や香りでも楽しめるよう工夫したコースです。それぞれの料理にストーリーがあるので、大分の食文化の素晴らしさを感じながら味わってください。

大分県産の冠地どり^{わら}と卵を使った「地鶏のコンソメロワイヤル」。大分の郷土料理「かしわ汁」の風味がする洋風な茶碗蒸しでした♪



美しい砂浜を表現した独創的な一皿「サザエ黒にんにくと海のエア」。磯の香りに大分市産の大葉の爽やかさが加わってGOOD!



お肉料理のメインディッシュ「^{わら}藁でスモークしたシカのロースト ニラとねぎ」。豊後大野市産のシカ肉に大分市産のニラと別府市産のネギが相性抜群！地元の食材をふんだんに使用した一皿です♪

見た目の可愛さにパチリ。インスタで自慢しちゃお！



ごちそうさまでした！



取材協力：ヌーヴェル・キュイジーヌTAKAHASHI