

E-12 23日（土）おおいたAFF女性ネットワーク 出展者メニュー

だんご汁



小麦粉をよくこね潰くのはいたものを、旬の野菜と一緒に煮て、味噌で味付けをして作ります。
県内各地で昔から毎日の日常食だったんだんご汁は、米が貴重だった頃、主に夕食として食べられていたそうです。
今でも、大分の家庭で作られていて郷土料理です。

ごまだしうどん



「ごまだし」は魚のミンチとごまを合わせて作った「万能調味料」豊後水道の佐伯港で水揚げされた、新鮮な魚でつくる「ごまだし」は佐伯のふるさとの味です。
うどんと一緒に食べるのが、一般的です。

やせうま



小麦粉をこねて、ひも状にのばしてゆでたものに、きな粉と砂糖をまぶした大分を代表する伝承スイーツの一つ。
平安時代に都落ちした幼君が、八潮という乳母におやつをねだる時、「やせ、うまくれ」と繰り返していたことから、この名がついたとも言われています。

雪ん子寿し



寿司飯の上に、甘く煮た大分産干し椎茸を乗せ白い大根の酢漬けをうすすら積もった雪に見立てた「雪ん子寿し」。このお寿司は18年前に地域の特産品を愛する心から生まれました。

タコ飯



国東半島では「タコ」が多く獲れ、タコ飯は地域の女性に受け継がれてきました。
しゅう油、酒等でシンブルに味つけされたタコ飯は、プリッとしたタコの食感と風味がご飯にしみ込み、タコから出る褐色で食欲をそそります。

石垣もち



さつまもちが、ゴツゴツと見える姿が石垣に似ているから「石垣もち」
さつまもちと小麦粉を使った石垣餅は、冬から春にかけて農作業中に食べる小屋としてよく作られています。



おおいたAFF女性ネットワークは、大分県内で農林水産業に携わる女性で構成する組織です。
女性が能力を十分に発揮することにより、農林水産業の発展や地域の活性化につなげることを目標とし、会員は県内各地で、農産物の生産、加工品の製造・販売などを行っています。

吉野の鶏めし



昔は、行事があると、収穫されたごぼうやお米、それに鶏をそれぞれが持ち寄ってその場で炊いて食されていた『吉野鶏めし』
いつしかおもちでなしの家庭料理として、
吉野に嫁いできたお嬢さんに受け継がれてきた郷土の味です。

ひじき飯



4月中旬から5月の磯辺では、ひじきが獲れます。
昔は、まぐろ漁船に乗り日那さんの体を気づかい、奥さんはひじきと油揚げやにんじんを煮た具を持たせ、漁師さんは、舟の上でご飯と漬けて食べていたそうです。浜のお母さんに伝わる味です。

さざえ飯



大分県の南部、豊後水道に向かって東に突き出した、リアス式海岸が発達した四浦半島。
この海岸で豊富に獲れる「さざえ」を使って、いつしか四浦の人達は、おもちでなしに「さざえ飯」を炊くように。
想いの詰まった地域おこしの料理です。

とり天



『とり天』はその名のとおり「鶏肉の天ぷら」。
下味をつけた鶏肉に衣をつけて揚げ、ポン酢や練りからしをつけて食べます。家庭でも店でも、大分県では広く知られる郷土料理です。

たらおさ



日田の郷土料理。タラオサ（鱈胃）はエラから腸わたまで続いたタラの肉の干物です。
昔は海の魚が手に入りやすく、干物でも貴重品だったため、お客が喜まるお盆にご馳走の定番として出されたそうです。

豆腐まんじゅう



水を全く使わずに、木綿豆腐を練り込んで生地を作ったおまんじゅう。
耶麻溪のおばあちゃんから受け継いだ味は、訪れる人々に愛されています。



酒まんじゅう (いもあん、あずきあん)
酒まんじゅうは、ご飯、米麴、種を混ぜて発酵させた「酒」を小麦粉に混ぜて蒸して作ります。
「酒」は生き物。酒まんじゅうには、昔から脈々と受け継がれてきた技がいまも生きています。

AFFは、
農A: Agriculture
林F: Forestry
水F: Fisheries
の略称です。

E-12 24日(日) こども屋台 出展者メニュー

1. 出展者名(店舗名)	2. キャッチフレーズ	3. セールスポイント	写真(メニュー、チーム)
金池オムそばめし	大分県産の材料をふんだんに使った『オムそばめし』こども屋台選手権の勢いでがんばろう!!!	伝説の金池小学校の『焼きそば』を継承しつつ、大分市の中心部らしく、おしゃれに、おいしく、大分県内の農産物をミックスしました。	
戸次んギョーザ	戸次のごぼう香る具に三つ葉とパセリの緑色 ぎょうざ餃子の皮は手作りです。	戸次(へつぎ)はごぼうの名産地! 強い意志とごぼうのようにまっすぐな心でギョーザと丹精込めて作ります。笑顔たっぷり! 愛情たっぷり! 戸次ん子の作る戸次んギョーザ、熟々のうちに召し上がれ♪	
がってん家ファーム	清川で私たちが収穫したじゃが芋でオリジナルピザを作りました。	農業ボランティアで行っている豊後大野市の清川で収穫したじゃが芋を使って、ピザを作りました。大分県産品のニラや大葉・しいたけも使っておいしく仕上げました。ぜひ どうぞ!!!	
豊府っ子 愛情あふれるニラ豚井とだんご汁	大分特産のニラを秘伝のタレで! 名物郷土料理もどうぞ召し上がれ!	大分発祥のニラ豚井を豊府っ子が誤行錯誤した秘伝のタレでどうぞ! 大分郷土料理のだんご汁も愛情を込めて皆さんにお届けします。	
国東丸〜姫だこライスコロッケ〜	国東の海と山の恵みがまるまる詰まったライスコロッケ!	国東自慢の姫だこ・ひじき・干しいたけを使ってお作ったライスコロッケです。味の決め手は、日本一の生産量を誇る国東産バジルを使ってお作ったバジルソース!!! しかも、塩分を極力控え、体にもやさしい、うれしいライスコロッケを目指しました。	
チキチキ舞鶴小チキンカレーサンド	スパイシーカレーとチキンの絶妙ハーモニー 極うまカレーサンド	大分県産鶏と食材をふんだんに使用し、スパイシーカレーとチキチキチキンとのコラボを実現。香ばしい香りのチキンカレーと、ふんわりもちもちパンとの絶妙なハーモニー。最高に美味しいオリジナルチキンカレーをパンサンドしました。舞小渾身の一品! 最高に美味しいので是非食べてください。	
なかつからあげ子くらぶ	名物中津からあげにオリジナルトッピング。これぞ新味の焼きからあげ	毎回出場、不動の中津からあげ!!! こどもたちが、からあげのタレとトッピングを試行錯誤しながら作り上げました。中津名物唐揚げを、”焼いた”、「焼きからあげ」おいしいタレとトッピングをお楽しみください。	

ブース風景・JR大分駅府内中央口（北口）広場

E-13
福德学院高等学校

【うま塩ラーメン登場! (23日のみ)】
食塩を使う代わりに昆布やタカノツメなどの香辛料でダシを取ることで、市販の即席ラーメン1食に含まれる塩分を半分以下に減らした減塩ラーメンを提供。



百姓市場

【簡単!野菜で朝食〜諭吉も驚く現代版朝ごはんのすすめ〜 (24日のみ)】
大分県産のウィートグラスや野菜を使用したスムージーの提供。



E-14
田北調理師専門学校

【〜田北学生が贈る浪漫食堂諭吉むすび〜】
学生自らが福沢諭吉の文献を紐解き、諭吉の食の好み、明治時代初期の食生活を調査。その調査をもとに、オリジナルの「おむすび」を考案・調理。肉巻き焼きカレーむすび、牛しぐれむすび、田北プリンなどを提供。



E-15
別府溝部学園短期大学食物 栄養科

【〜大分のめぐみたっぷり!手作りおやつ〜】
大麦のスノーボール（焼き菓子）やコンコンブル（パン）などの提供。



E-16
人吉RC（ロータリークラブ）

【〜登場!命のキッチンカー〜】
人吉の郷土料理「つぼん汁」や寄せ豆腐、だし巻きたまご、牛丼などの食の提供。

