

333
特別編集

おいしいブランド食材 大全



日本一の
おんせん県おいしい
味力も満載

豊かな海と山が育んだ
おいしいものが
いっぱい!



1 こねぎ →P7
栄養価が高く風味のあるこねぎを栽培

2 豚肉 →P4
大分の大自然という好環境のなか、徹底した安全管理で育てている

11 白菜
高標高地を中心に栽培。大分県は白菜の一大産地

12 とうもろこし
特に標高の高い県央で多く生産され、その甘さが評判

13 クルマエビ →P3
天然ものは県内で広く漁獲。養殖はキツネ踊りで有名な姫島がさかん

14 ヒオウギ貝 →P3
殻に特長があり、橙、赤、紫、黄色と色鮮やか。甘みはホタテに勝るともいわれる

15 おおば →P7
青じそともよばれる。刺身のツマに使われるなど日本料理の定番食材

16 白ねぎ →P7
ミネラルたっぷりの砂地土壌で栽培されており甘みが強

17 養殖ブリ →P2
身が締まって脂の乗りが良く、いくらでも食べられると大好評!

18 おおいた豊後牛 →P4
きめ細かい霜降りと、まろやかでとろけるような風味がたまらない

3 甘太くん →P6
サツマイモ界のニュースター! 強い甘みとしっとり食感が特長

4 養殖カキ
主に中津市から杵築市、佐伯市で養殖。マガキやイワガキなど種類が豊富

5 鶏卵 →P5
とり天やから揚げなど名物鶏料理が多い大分。鶏卵ももちろん美味!

6 乾しいたけ →P5
生産量、品質ともに日本一! 肉厚で芳醇な香りが自慢

7 生しいたけ
原木や菌床で栽培。周年出荷が可能で味も濃厚!

8 かぼす →P7
全国生産量の9割以上が大分県産。クエン酸、ビタミンCがたっぷり

9 梨 →P6
7~2月と長期出荷が可能。シャリシャリした食感が好評

10 ハウスみかん →P7
甘みと酸味のバランスが良く、味にコクがあるのが特長

これぞ〜んぶ大分県産!

おんせん県ならではの!

地獄蒸し
温泉の噴気を利用して食材を蒸す大分の郷土料理。調理法がエコヘルシーで、約100°Cの高温で一気に蒸すため、うま味もUP。大分に來たらぜひ!

大分へのアクセス
●東京から
羽田空港から飛行機で1時間30分
●大阪から
伊丹空港から飛行機で約1時間
●福岡から
JR博多駅から特急で約2時間



CONTENTS

注目の3品目をクローズアップ! ...P 2 ~ 5

養殖ブリ・おおいた豊後牛・乾しいたけ

産地のこだわり情報も! ...P 6 ~ 7

おおいたの農産品

旬の時期がひと目で分かる! ...P 8

出荷カレンダー



生産量
日本
第2位!

リアス式海岸が
複雑に入り組む県南地域は
恰好の養殖漁場

養殖ブリ



日本近海のみで
育つ固有種!

重さずっしりこの迫力!



実食VOICE!

脂がしつこくなく
さっぱり!
普通のブリに比べて
臭みが少ない!!

こんな魚です

正月などの祝いの席に重宝
漁場に恵まれた大分は
生産量全国2位

ブリは、成長するにつれて呼び名が変わる
「出世魚」のため、縁起物としてお祝い事
にも欠かせない魚。波の影響を受けにくい
リアス式海岸が続く大分県ではブリの養殖が
さかんに行なわれている。

美肌やダイエット、
生活習慣病予防に
効果を発揮!?

栄養価が高いことでも知られるブリ。良質な
タンパク質やビタミンB群、ビタミンD、鉄分
などが豊富。また、生活習慣病の予防・改
善に効果を発揮すると言われ、今、話題の
オメガ3脂肪酸も多く含んでいる。

出荷時期
周年
産地
佐伯市、
津久見市、
臼杵市

実食VOICE!

刺身で味わうと
プリッとした弾力。
みずみずしさが
歯ごたえで分かる
感じ!



県東部の潮流
が激しい速吸
瀬戸で一本釣
りを行う佐賀
関の漁師たち

「まだある!」 おおいた 水産ブランド

日本初のグルメ本でも紹介!
大正14年(1925)に発表され、当時ベスト
セラーとなった日本初のグルメエッセイ
「美味求真」。この中で著者の木下謙次郎
は、大分県の食材を高く評価している。

日本初! HACCP 認証を
取得した養殖場も

国際的に認められた衛生管理法・HACCP。大分県には、日本で初めて養殖場
から加工場に至るすべての生産ラインでHACCP認証を取得した企業がある。
安心・安全で新鮮なブリを届ける努力を、行政、企業ともに重ねているのだ。



関あじ

全国に誇る大分のブランド魚。速吸
瀬戸の荒波で一本釣りにこだわり釣
り上げられたマアジのこと。産地は大
分市佐賀関、
出荷は周
年。



関さば

「関あじ」同様、漁場は速吸瀬戸。漁
師の長年の勤と技術で一尾ずつ一
本釣りされたマサバのこと。産地は大
分市佐賀関、出荷
は11~5
月頃。



養殖マグロ

ここ数年出荷量が増大し、生産量は
全国3位。2015年には佐伯市にて、
人工種苗によるク
ロマグロの資
源に配慮した
完全養殖も開
始。



養殖ヒラメ

養殖ヒラメの生産量も全国トップクラ
ス! 管理の行き届いた陸上の水槽で
育てられる。出荷は周年。



ヒオウギ貝

佐伯市を中心に養殖されている。殻、
身ともホタテに似ているが、殻が橙、
赤、紫、黄色と色
鮮やかなのが
特長。甘みは
ホタテに勝る
ともいわれる。
出荷は周年。



クルマエビ

天然ものは県内では広く漁獲され、
出荷は7~1月。養殖はキツネ踊りで
知られる姫島の
塩田跡地でさ
かんに行われ、
出荷は8
~12月。



トラフグ

豊後水道の激しい潮流にもまれたトラ
フグは、身が引き締まっていて独特の
噛み応えと味をか
もします。出荷
は天然、養殖
とも11~3月。



タチウオ

漁師が一尾一尾でいねいに釣り上げ
たタチウオは身が美しく、上品な味わ
い。市場でも高い評
価を受けている。
出荷は4~
11月。



どう食べる?

養殖ブリのおいしさを
直球で味わうなら

刺身

身が締まって脂の乗りが良いと評判の養
殖ブリ。まずはそのまま、お刺身で。大分特
産の柑橘類・かぼすを搾って味わおう。刺
身のつまには、殺菌効果と食欲増進に効
果があるとされる、おおばを添えて。



おおば⇒P7

かぼす⇒P7



タレはかぼすポン酢で!

軽く火を通すと
格別の味わいに
ブリしゃぶ

薄切りにしたブリを、鍋に煮
立てただし汁にサッとくぐら
せてポン酢で味わうもの。火
を通すことでブリのうま味が
さらに引き出され、余分な脂
も落ちるためヘルシー。

大分の郷土料理

ご飯に乗せたり、酒の肴に
りゅうきゅう

魚の切り身を、醤油やみりんなどの
タレに漬けた料理のこと。名前
の由来は、調理法が「琉球(沖縄)」か
ら伝わったとも、ゴマを和える「利休
和え(りきゅうあ
え)」から名
付けられ
たとも言
われる。



麦焼酎と一緒に
かぼすはいかが?

こねぎ⇒P7

トロリと脂が乗り、
食べ応えあり
ブリ寿司

脂が乗った養殖ブリは、お寿司
で食べてもおいしいもの。シャ
リ(米)は、大分県の主力品種
ヒノヒカリを使用。



米⇒P7

撮影
協力店

地酒と海鮮 海坊主よっちゃん
じざじとかいせん うみほうずよっちゃん

大将の秦さんは九州で初めて「おさかなマイスター」の資格
を取得。その時々が一番おいしい旬の地魚を使った料理を
提供している。事前のTEL予約がおすすめ。



☎097-537-2100
◎大分市中央町1-4-22
サクラヤビル1階
◎JR大分駅から徒歩6分
◎11~14時、17~23時
◎不定休 ◎なし

※掲載しているメニューは撮影用の特別メニューです

2部門
で
日本一
!

第10回全国和牛能力共進会の
2部門で日本一



おいしい豊後牛

大分の恵まれた
自然の中で
飼育されている



こんな牛肉です

歴史と伝統、確かな品質が自慢
大正10年(1921)に開催された全国畜産博覧会では大分県産の「千代山」号が1等賞を受賞。平成24年(2012)に行われた第10回全国和牛能力共進会では、「若雄」と「繁殖雌牛群」の2部門で日本一にあたる農林水産大臣賞を受賞するなど、その地位は確固たるものとなっている。

若々しさを保つ健康食品。しかも食べると幸せに!?
タンパク質のほか美容ビタミンともよばれるビタミンB群が豊富。また、必須アミノ酸のバランスがよく、幸せホルモンとよばれるセロトニンの合成に不可欠なトリプトファンも多く含まれている。

和牛統一マーク。輸出する際、国産和牛の質の良さやおいしさを海外の消費者にアピールするために定められたもの。条件を満たすものにだけに付けられ、おおい豊後牛にももちろんこのマークが付く。



実食VOICE

焼くと上質な脂の香ばしさが増し、一段とおいしさUP! しつこくないから毎日でも食べられる!



実食VOICE

まろやかでとろけるような口どけ。霜降りが細かく肉もやわらかい!

豚肉

主な産地は九重町、竹田市、豊後大野市、国東市など。大分の大自然という好環境のなか、徹底した安全管理で肥育している。



西洋が一目置いた“Bungo”=豊後

安土桃山時代にポルトガルで作成された世界地図に、大分県を示す「Bungo」の文字が。九州の中でもいち早く海外と交流があった豊後は、当時から西洋人にも大きく認識されていたのだ。

牛肉に含まれる不飽和脂肪酸の一種であるオレイン酸。含有率が高くなるほど風味や口当たりの良さが増すとされており、おおい豊後牛にはオレイン酸が多く含まれている。だからおいしいのだ。

鶏卵

とり天やから揚げなど名物鶏料理が多い大分県では鶏肉の生産量も多く、鶏卵の出荷量も多い。衛生対策も万全を期している。



生産量・品質
日本一
!

全国乾椎茸品評会で18年連続、通算50回の団体優勝を誇る



大分の乾しいたけはクヌギ原木にこだわっている

乾しいたけ



昭和54年(1979)以来、大相撲の優勝力士に乾しいたけ入りのトロフィーを贈呈

出荷時期 周年
産地 県内全域

実食VOICE

とにかく肉厚でサイズも大きく食べ応えあり!



実食VOICE

香りがいい! 1枚でも十分いいだしが取れます

こんな乾しいたけです

国内生産量の約5割が大分県産。品評会でも優勝の常連!

全国乾椎茸品評会では毎回トップの成績を収めており、量・質ともに日本一! しいたけができる恵まれた気候に加え、クヌギ原木にこだわり、無農薬で栽培されている。



乾しいたけの戻し方

乾しいたけの「うま味」を最大限に引き出すには、低温でゆっくり戻すのがベスト!

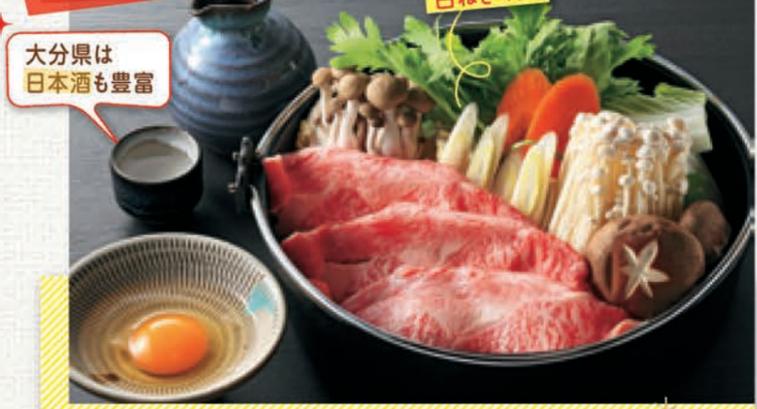
乾燥させることでうま味UP 食物繊維は女性の強い味方!

乾燥する過程で、熱と酵素の働きによりうま味成分のグアニル酸が増加。含有成分のレンチナンは免疫力UPが期待できるとか。カルシウムの吸収を助けるビタミンDや食物繊維も豊富に含まれている。

オススメの戻し方

5℃程度の冷水に乾しいたけを浸して冷蔵庫に入ると、どんこ(傘が閉じた肉厚のもの)なら10時間程度、こうしん(傘が開いた薄いもの)なら5時間程度でおいしく戻る。

どう食べる?



大分県は日本酒も豊富

白ねぎ→P7

これぞ日本のごちそう鍋!

すき焼き

鉄鍋に牛脂を熱し、砂糖を振り入れてから牛肉を入れ、肉の両面を焼いてサッと醤油を回しかけたら、まずは肉のみ、溶き卵にくぐらせて味わおう。やわらかさが持ち味のおおい豊後牛をいただくには最高の料理法。

口の中でとろける至福のひとつ

しゃぶしゃぶ

まだけ竹材生産量日本一! 県産竹箸



こねぎ→P7

薄切り牛肉をしゃぶ鍋に煮立てた湯にサッとくぐらせ、ポン酢やゴマだれで味わうもの。うま味たっぷりの脂身がとろりと溶け、おおい豊後牛のやわらかさも一段とアップ。



椎茸しょうゆや大分発祥の柚子こしょうはステーキにも合う

ジュワッと溢れる肉汁がたまらない!

ステーキ

ジューシーさをストレートに堪能するならステーキ。戻した乾しいたけはステーキと相性が良く、おおい豊後牛のうま味をたっぷり吸ってステーキに勝るとも劣らない味わい。

ほどよいレア感!

肉寿司

女性に人気! 県産梅酒

ローストした牛肉を薄くスライスし、酢飯とともに握ったもの。おおい豊後牛の脂身は軽めで甘みがあり、寿司にしてもあっさり味わえる。

おんたやま 小鹿田焼も★
メイドイン大分
※小鹿田焼…日田市血山地区に伝わる一子相伝の重要無形文化財



米→P7

撮影協力店 肉料理 嘉牛
にくりょうり かぎゅう

おおい豊後牛のなかでも最高等級のA5のみを使用する高級豊後牛専門店。
すき焼き、しゃぶしゃぶともコースは1人前5400円~。なるべく事前に予約を。
☎097-536-5561
①大分市都町4-2-23
②JR大分駅から徒歩15分 ③17~23時
④不定休 ⑤5台

おおい豊後牛



おおい豊後牛



乾しいたけ

ニューピオーネ
大粒で種がなく、プリッとした食感で美味。巨峰の次の品種として注目。
出荷時期 7~11月
産地 宇佐市、日田市

トマト
昼夜の寒暖差が大きな高標高地で主に生産されているため、甘くておいしいと評判。
出荷時期 周年
産地 夏秋…竹田市、九重町、玖珠町、由布市
冬春…臼杵市

天草(美娘)
果肉は風味豊かできめ細か。全国でも生産量の少ない希少品種で生産量は全国2位。
出荷時期 11~3月
産地 杵築市

かぼす
クエン酸、ビタミンCがたっぷり。酸味がまるやかで焼き魚や肉などの素材の味を引き立たせる。
出荷時期 3~7月(ハウス)、8~9月(露地)、10~2月(貯蔵)
産地 竹田市、臼杵市、豊後大野市ほか

皮ごと食べられる注目のフルーツ

シャインマスカット
酸味が少なく甘みがしっかりとした大粒系品種。種なしで皮ごと食べられるのが特長。
出荷時期 7~10月
産地 宇佐市、日田市



産地のこだわり情報付き!

おいしい農産物

世界に誇れる農産品が大分県にたくさんあるのは、恵まれた環境・気候のみならず、生産者の努力と創意のたまもの!

新高
1個1kgを超えるものも!
果実が大変大きく、歯ごたえがあって甘みが強い。また、秋が深まるにつれて味わいが濃くなるのが特長。
出荷時期 9~2月
産地 日田市ほか
産地のこだわり情報
日田梨の産地では、中秋節向けのハウス栽培、春節向けの冷蔵貯蔵庫により、長期出荷を実現。

甘太くん
糖度は通常のサツマイモの1.5倍!
強い甘みとしっとりした食感が特長の新ブランド。焼き芋にすると蜜がツヤツヤとにじみ出す。
出荷時期 12~3月
産地 豊後大野市、臼杵市
産地のこだわり情報
収穫後40日以上貯蔵し、その間にでんぷんが糖に変わり、甘さがさらに増したのが糖度の高い「甘太くん」。

ハウスみかん
面積、収穫量とも全国3位
光センサー選別により、糖度基準を満たし、ジュシーで甘みたっぷり。
出荷時期 4~9月
産地 杵築市、佐伯市、国東市、日出町
産地のこだわり情報
薄皮で甘みが濃縮したハウスみかんを作るため、ハウス内の温度や水分量をこまめにコントロール。日本一早い出荷も実現。

白ねぎ
西日本一の生産地
温暖な気候に加え、ミネラルたっぷりの砂地土壌で栽培されており甘みが強い。
出荷時期 周年(冬場は東北地域、夏場は高原地域)
産地 豊後高田市を中心に、大分県内各地
産地のこだわり情報
九重町などの高冷地でも白ねぎの生産を拡大。冬は平坦部、夏は高原というリレー栽培で周年出荷を実現。

こねぎ
西日本有数の生産地
栄養価が高く風味のあるこねぎを栽培。香りの良さも特長。
出荷時期 周年
産地 宇佐市、中津市、国東市、杵築市ほか

あきづき
果肉は緻密でやわらかく、甘みが強くほのかな酸味。2001年に品種登録され、出荷量が増加中。
出荷時期 9月
産地 日田市ほか

大分県育成のオリジナル品種
ほうり豊里
甘みと酸味のバランスが取れた濃厚な食味。クリスマス時期が食べ頃のためホーリーナイトにちなんで命名。
出荷時期 12月
産地 日田市ほか

100%有機茶も
茶
煎茶、蒸し製玉緑茶、釜炒り茶など多様な茶種を生産。臼杵市は県内一の有機茶産地となっている。
出荷時期 周年
産地 杵築市、中津市、豊後大野市、佐伯市、臼杵市

出荷量は全国2位
おおば
青じそともよばれる和製ハーブ。主に大分市で年間を通じて栽培されている。
出荷時期 周年
産地 大分市

いちご
形がよくて甘い「さがほのか」を主に生産。沿岸部の温暖な気候を生かしてハウス栽培を行う。
出荷時期 11~6月
産地 大分市、杵築市、佐伯市、国東市ほか

二十世紀
多汁で、梨のなかではもっともみずみずしいとされる青梨。ほのかな酸味と上品な甘さ。
出荷時期 8月中旬~9月
産地 日田市ほか

米(ヒノカリ、つや姫等)
平地や盆地、中山間地、高冷地と大分の変化に富んだ風土を生かして、安心安全な米作りを行っている。
出荷時期 周年
産地 大分県全域

買うならココへ! おすすめ直売所
オアシス春夏秋冬
おあしすひとせ
道の駅なかつ内にある、JAおおいの直売所。生産者が安心安全に育てた季節ごとの農産物のほか、おおいの豊後牛や海の幸、みやげに最適な加工品などを販売。
☎0979-64-8365
①中津市加来814
②東九州自動車道中津ICから約4km
③9~19時④年始 ⑤256台



旬の時期がひと目で分かる! 出荷カレンダー

出荷月

農産物の詳細はP6-7をCheck!

※帯の色の濃い月が旬です

品目名	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
白ねぎ												
こねぎ												
おおば												
トマト												
いちご												
甘太くん												
かぼす	貯蔵				ハウス			露地				貯蔵
ハウスみかん												
しらぬい												
天草(美娘)												
二十世紀												
あきづき												
新高												
ほうり豊里												
ニューピオーネ												
シャインマスカット												
米(ヒノヒカリ、つや姫等)												
茶												

周年出荷品目



養殖ブリ → P2



養殖ヒラメ → P2

おおいた豊後牛 → P4



乾しいたけ → P5



鶏卵 → P5



豚肉 → P4



お問合せは

ブランドおおいた
輸出促進協議会

事務局 大分県おおいたブランド推進課

TEL 097-506-3631

FAX 097-506-1761

e-mail a15320@pref.oita.lg.jp

●発行…ブランドおおいた輸出促進協議会

●企画・編集・制作…(株)JTBパブリッシング

©2016大分県/JTB Publishing,inc. All Rights Reserved