

～ゆく年くる年ジビエそば祭り～

レストランコリーヌ 東九州バスク化構想佐伯推進協議会
佐伯椎茸生産組合連絡協議会 大分県林産振興室 大分県南部振興局



連絡協議会市川会長

毎年、この時期に行われる東九州バスク化構想佐伯推進協議会主催の「地元特産品の発掘・磨き上げ山間部地域での共同メニュー開発」事業の一環である「ゆく年くる年ジビエそば祭り」が今年も帰ってくる。12月24日のスタートに先駆け、15日にレストランコリーヌ



コリーヌ橋迫オーナー



うまみだけ猪南蛮そばスペシャル 1300円



市ブランド推進課尾方総括



市林業課佐保課長



市ブランド推進課高次氏



南部振興局亀井総括



うまみだけ猪南蛮そば



茅野文三さんの椎茸が使われる

大分県林産振興室・林祐希主任より「うまみだけ」の紹介が行われ、ゲストとして旨味多家の「ぼく」が登場し、大友勝彦氏も「臭みのあるものが好まれることもあるが、佐伯の臭みのないおいしいジビエを是非食べて欲しい」とコメントした。

「ゆく年くる年ジビエそば祭り」が今年も帰ってくる。12月24日のスタートに先駆け、15日にレストランコリーヌ

市川今朝男会長が「来年度は全国乾燥椎茸品評会も開催されますので、生産者から盛り上げていきたい」とあいさつし開催を祝った。試食が進められるなか、

会場を盛り上げた。また、生産者の茅野文三さんと児玉秀一さんが代表して椎茸生産の現状や品評会について説明し、イベントやフェア等を通じて消費者に喜ばれることに感謝を述べた。



オートモスフィッシュ&ファーム大友氏



県林産振興室林主任



TV取材をうける市川会長



黒米ごはん



山芋とろろ(わさび葉添え)



紅白なます、椎茸佃煮

メインのそばには、生シイタケの天ぷらと乾しいたけの旨煮、炙りの猪肉のスライスが盛りられボリューム満点。黒米のご飯と紅白なますで年越しの祝いを。山

しい」とあいさつした。レストランコリーヌは「生産者の皆さんのおかげで今年もまた開催出来る事に感謝しています。最近では料理家の方々の来訪も増え、輪の広がりを感じています」とあいさつし、一品一品の料理を説明した。

芋のとろろも添えられ、一層楽しみ方も広がる。とろろに乗せられたわさびの葉は、椎茸生産者の磯貝あつ子さん(夫の昭生さんは欠席)方から株分けした本わさびで、風味がより引き立っている。人気の椎茸佃煮やカボスゼリーも付いて、名称も『うまみだけ猪南蛮そばスペシャル』に、金額も1300円(税込)とこの試食会場で決定した。最後に佐伯市林業課・佐保課長より「品評会など皆さんの力を借りながら進めたい」とのあいさつにて提供される。



「ぼく」も応援!



茅野さんと磯貝あつ子さん



岡田重徳さん夫妻



児玉秀一さん夫妻