第 16 章
グルメと観光

（1）グルメ

◇おおいた豊後牛

大分の恵まれた自然の中で育まれ、輝かしい歴史と実績を持つ豊後牛。和牛農家は、牛へのストレスを最大限抑えることに力を注いでいることから、牛たちは伸び伸びと育ち、「おおいた豊後牛」の美味しさに繋がっています。

「おおいた豊後牛」は美しい霜降りを持った肉質で、風味も豊かでとろけるようなやわらかさと美味しさが際立つ味わいが特徴です。

平成 29(2017) 年に開催された “ 和牛のオリンピック ” として知られる「第 11 回全国和牛能力共進会（宮城県開催）」では、種牛の部で日本一（内閣総理大臣賞）を受賞、全区で優等賞入賞、さらに総合で全国第３位と輝かしい成績を収めるなど、その評価はますます高まっています。

豊後大野市も「おおいた豊後牛」の産地の一つであり、市内のお店でも「おおいた豊後牛」を使ったグルメを楽しめます。近年はふるさと納税の返礼品やお土産としても高い人気を誇ります。



おおいた豊後牛

◇乾しいたけ

豊後大野市の特産品の１つである乾しいたけ。

大分県内の乾しいたけが愛好される理由としては、くぬぎ原木を使用しているので、きのこの肉質が豊かでありその上、大型でおいしいということがあげられます。乾しいたけはそのまま食材として使われるだけでなく、市内ではさまざまな加工品も開発され、豊後大野の食文化と経済の発展に貢献しています。



乾しいたけ

◇かぼす

かぼすは大分県の特産であり、豊後大野市でも栽培されています。素材の味を生かす、まろやかな酸味とさわやかな香りが特徴で、多くの家庭では、みそ汁をはじめ、焼き魚や刺身など、さまざまな料理に果汁をかけて利用されます。ジュースやジャム、調味料などの加工品の開発・製造も行われており、市内の農産直売所や道の駅などで販売され、観光客に広く親しまれています。



かぼす

◇綿田米

朝地町綿田地区で栽培される「綿田米」は、江戸時代には岡藩主・中川公にも献上された「御膳米」として知られる高品質なブランド米です。綿田地区は保

水力のある粘土質の土に恵まれていることから、おいしいお米が育つとされています。秋には、朝地町の道の駅では新米の販売や収穫祭が開催され、綿田米は今も多くの人々に愛されています。



綿田米を栽培する綿田地区の田んぼ

◇ジビエ

農家に被害をもたらすイノシシやシカを捕獲し、そのお肉はジビエとして料理に活用されます。ジビエ料理を提供するお店もあり、道の駅ではジビエを活用したレトルト商品などの加工品やジビエ肉も販売されています。



ジビエ料理

◇クリーンピーチ

清川町の特産品「クリーンピーチ」は、ユスラウメに桃の木を接ぎ木するわい化栽培により育てられたブランド桃です。この栽培方法は栽培のはじまった1980年当時、全国でも例が少なく、九州では初の試みでした。通常の桃よりも糖度が高いクリーンピーチは人気の果物で、流通量が少ないことから「幻の桃」と呼ばれています。

青果の販売期間中の６月末～８月中旬には、道の駅きよかわはクリーンピーチを買い求める観光客でにぎわいます。道の駅きよかわでは、クリーンピーチを使ったジュースやソフトクリームなどの加工品も数多く販売されています。



クリーンピーチ

◇かんしょ（さつまいも）の加工品

豊後大野市の特産の一つであるかんしょ（さつまいも）。秋には市内各所でしっとり甘いホクホクの焼き芋が販売される様子を見ることができます。加工品づくりも盛んで、干し芋や芋けんぴ、冷凍した焼き芋、スイートポテト、焼き菓子など、数多くの加工品が市内の道の駅をはじめ、多くのお店に並んでいます。



かんしょ（さつまいも）の加工品

◇酒蔵

豊後大野市には歴史と伝統を誇る、４つの個性豊かな酒蔵が存在します。地域の自然と風土を生かし、各蔵元が独自の醸造技術を守りながら、品質の高い日本酒や焼酎を造り続けています。

緒方町の浜嶋酒造（鷹来屋）は、明治 22（1889）年創業で、自家栽培の酒米を使った「自耕自醸」の酒造りにこだわり、手作業での槽搾（ふなしぼ）り製法を守る蔵元です。併設されている「鷹来屋ガーデンささら」では酒粕を使ったスイーツや季節限定メニューが楽しめます。



浜嶋酒造の商品

同じく緒方町の吉良酒造は、明治４（1871）年創業の老舗で、良質な地元産米と水を使って清酒を醸造しています。繊細でやわらかな味わいが特徴で、近年は、発酵技術を生かした「食べるあまざけ」などの新しい商品開発にも力を入れています。



吉良酒造の商品

朝地町の牟礼鶴酒造は、明治 37（1904）年創業で、もともとは清酒蔵でしたが現在は麦焼酎の製造に力を入れています。小規模ながらも品質に徹底的にこだわり、国内外の賞も受賞する高い評価を受けています。



牟礼鶴酒造の商品