

- 定期連載 -

食文化のひろば うすき 臼杵市の食文化



食文化創造都市
鶴岡
City of Gastronomy
TSURUOKA



食文化創造都市
臼杵
CITY OF GASTRONOMY

これまで、このコーナーでは「黄飯・黄飯かやく」「きらすまめし」「茶台寿司」「ごま豆腐」と、臼杵市の歴史あるレシピを紹介してきました。

第5回目は、世界に誇る臼杵市のガストロノミー（食と文化の関係学）を紹介します。

●本所食文化創造都市推進課 ☎35 - 1185



Gastronomy Stories 臼杵のガストロノミー



■400年以上続く、豊かな発酵・醸造文化

良質で豊かな水源に恵まれる臼杵。その水を用いた発酵・醸造業は、400年以上前から現在まで続く、主要産業の1つです。

3つのみそ・醤油メーカーと4つの酒造会社があり、市内の多くの飲食店や家庭で、地元産の発酵・醸造製品が使われています。

★市内のみそ・醤油商「カニ醤油」は1600年創業！
九州最古の歴史を誇る

★大分県のみそ・醤油の生産量はいずれも全国10位以内。
内9割以上が臼杵市で作られている



■環境にも配慮した循環型の有機農業

“健全な農産物は健全な土から、を合い言葉に、完熟堆肥を行政が製造するなど、土作りからこだわる有機農業を推進しています。また、地産地消の取り組みにも力を入れ、生産された農産物は学校給食などにも使われています。

★原材料の8割が草木の自然派堆肥を行政が製造
(全国的にも非常に珍しいケース)

★独自ブランド「ほんまもん農産物認証制度」有り。
化学合成農薬や化学肥料を使わない安心安全な農産物



黄飯と
黄飯かやく

きらすまめし



■SDGsを先取り!? 質素儉約な郷土料理

江戸時代、臼杵藩の質素儉約の精神の元に生まれた郷土料理が、今もなお食べ継がれています。

ふだんは捨てられる魚の中落ち部分を使った「きらすまめし」は、現代のSDGsの精神に合致していると言えるでしょう。

★きらすまめし：魚の切り身におからをまぶして作る儉約料理
（“きらす” = おから、“まめす” = まぶす）

★黄飯：高級品の赤飯の代わりに、乾燥させたクチナシの実で黄色く色を付けたご飯。祝い事の際に食される

つるおかの料理人 次世代 挑戦者募集中! ガストロノミーコンペティション

鶴岡市は、令和6年にユネスコ食文化創造都市認定10周年の節目を迎えます。「郷土料理・在来作物とその生産者や担い手」を地域の宝として広く発信するため、それらを活用した料理を競う大会を開催します!

- 応募資格：鶴岡市内で調理業務に従事する50歳以下の料理人で、郷土料理の指南役または在来作物の生産者（もしくは両方）とチームを組むこと
- 応募期限：7月14日（金）午後5時
- 申込み：鶴岡食文化創造都市推進協議会 ☎35 - 1185

詳しくはウェブサイトで



鶴岡食文化創造都市
推進協議会



次世代ガストロノミー
コンペティション
Facebookページ