

県都にも多彩な農林水産物がある。その加工品を全国に売り込む後押しをしようと、大分市はブランド「Oita Birth (おおいたバース)」を立ち上げた。第1次として認定されたのは7事業者の22商品。海産物、ヤギの乳、ゴボウなどを使った逸品を紹介する。(山田志朗、坂本陽子、玉井美智子、藤沢香)

「市産いちじくのおいしさを伝えたい」と意気込む6代目の門脇裕一郎さん



▽1瓶 (500ミリリットル) 1080円。  
トキハ本店などで販売。問い  
合わせは☎097・597・0238。

# いちじく 果肉ソース



料理やスイーツのソースに、炭酸などで割ってジュースにと、多用途に使える「大分のいちじく果肉ソース」

## 風味と粒々の食感生かす

いちじくの実に水と糖分を加えてピューレ状にした果肉たっぷりのソース。料理やスイーツ、ドリンクなど、さまざまな使い方ができる。

市内では約2社(2017年度)のいちじくを生産。JAおおいたが「規格外品」を有効活用できないかと、品の中で「購買者の反応は

ユワキヤ醤油(竹中)に依頼し、門脇正幸社長(60)がレシピから手掛けた。商品化したいちじく加工品を全国に売り込み、市産いちじくをPRしたい。

女性を中心に注目されているいちじくだが、全国的に有名産地がない。加工品も少なくニッチな分野だけにチャンスはあるという。創業160年を超える同社。主力商品のしょうゆ、みそも農産加工品で、地域の農業とともに育ってきた。5代目の門脇社長は「加工品を全国に売り込み、市産いちじくをPRしたい」。

「一番」というソースは、夏の収穫期以外の代用品として考案した。料理人や女性にも試食してもらい、本来の風味と粒々の食感を生かした。



Oita Birth  
大分市ブランド認定

農  
ブ