

地元料理とワイン味わう のべおか地活コップ

6/1

地元の料理と国産ワインを味わう「のべおか地活コップ2018」がこれほど、延岡市大豊町の



提供された9種類の料理

かわまち交流館であった。約120人の参加者が、地元の食材生産者と料理人によるコラボ料理と全国各地のワイナリーから寄せられたワインを堪能した。のべおか地活コップの主催者、弁当箱の中は、仕切りで9弁に分けられ、それぞれに「メヒカリの天ぷら

ら和ソース」(提供・魚甚 閣常若)「桜舞カンパチ中華風あんかけ」(同・潮香ノ宿高平屋)など9種類の料理が用意された。この日は、県内をはじめ大分、滋賀、山形、栃木の8醸造所からワイナリー8銘柄が持ち込まれ、参加者は各料理とともにワインをミニサイズのコップ



で吟味。席を共にしたワイナリー代表者らと酌み交わしながら、味の感想を伝

地元料理と国産ワインを楽しむ参加者

えたり、造り方を尋ねたりする姿が見られた。

北方町で斧農園を営む斧康弘さん(47)は「今回は純粋に食べる側で参加させてもらいました。料理とワインがしっかり合っていておいしい。延岡の生産者による新鮮で豊富な食材、それを生かす料理人の技術、どれもすごいと感心しました」と話した。

のべおか地活コップは、国内ワイナリーが集まり全国各地で国産ワインの魅力をPRする「コップの会」と連携したイベント。延岡での開催は3回目。

今回、赤ワイン「安心院メルロー・リザーブ」を提供した安心院ワイナリー(大分)の松浦正さん(34)は「過去にも延岡で参加していて、そこで知り合った方がワイナリーを訪れてくれたりしています。ワインと料理で地域活性へとつながるとてもいいイベントですね」と笑顔で参加者との触れ合いを楽しんでいた。