

身土不二

インド医学（アーユルヴェーダ）の考え方
その土地・気候の物を活用して生活することで
健康な体を養っていくこと

延岡市が抱える問題

- 延岡市は**面積が広大!**（九州第二位）
- 農地として利用が難しい**中山間地も多い**
- 薬用の作物栽培では冷涼な気候が必要
（**= 中山間地の利用**）
- 延岡の人には延岡で採れた薬草を！
（**= 身土不二**）



薬用作物

中山間地域

薬用作物を中山間地域で生産し、
延岡の人・地域を
元気にしたい!



*Special Collaboration
Dinner*

1st March 2018





chez Onji

Profile 西園寺 貴之

1986年、料理人を志しフランス料理の修行を始める。2000年からイスラエル・アゼルバイジャン・フィンランドの日本大使館でシェフを務めた。

帰国後、2007年に延岡市で店舗を構え、オーナーシェフとして活躍中。フランスの食文化を意識しつつ、地元で採れる食材を活かし、伝統的本格フランス料理を提供する。

KUHW

Profile サフラン

1903年、大分県竹田市出身の豪農、吉良文平により栽培開始。乾燥した気候を好むため、多湿である日本では栽培が困難だったが、梅雨の時期に室内で保存する『竹田式サフラン栽培法』が開発され、生産方法が確立した。

しかし農家の高齢化等の影響を受け、現在は生産量が縮小。渥美・西腹・堂之上らによって栽培方法の継承と延岡での産地化が研究されている。



Menu (2018.03.01)

サフランのマカロン
新玉葱 サフランの香り

天使の海老
サフランのマリネ

サフランのコンソメ
野菜のパリジェンヌ

ホタテとフォアグラの
サフランラヴィオリ

鶏胸肉のグリル
ベーコンとサフランのソース

魚介のカレー
サフランライス

ホワイトチョコレートムース
サフラン風味

サフランとオレンジの
アイスクリーム

サフラン香る黄色いパン

コーヒーまたは紅茶