

大野の お食

●穴馬カブラ
Anama Radish
穴马大头菜



●サトイモ
Taro's
芋头



●まいたけ
Mai Take Mushrooms
舞茸(重菇)



●しょうゆ・酒・ワイン
Soy sauce, liquor, wine
醤油、日本酒、葡萄酒



大野市の自然に育まれた農林産物やそれらを食材とした料理・加工食品は、古くから親しまれ、受け継がれてきたものが数多く残っています。大野の食文化を支えている七間朝市や味噌、醤油、豆腐、そして半夏生さばや報恩講料理などは、今も多くの市民が親しんでいるものです。豊かな自然は多くの命をもたらし、人は食べるという行為で、豊かな自然とそこから生まれた多くの命の恩恵を受けてきました。人が生きていくためには、食べることが欠かせません。人は食べるといふ行為を通して生きる力を育み、豊かな知識を身に付け、経験を積み、そして文化を築いてきたのです。

[Ono's local specialty food]

Fresh produce grown in Ono's natural environment is always vibrant in various recipes and dishes that have been enjoyed over the years by its people. Asa-ichi farmers' market on Shichiken-dori is where essential local food stuff, such as Miso (fermented soy bean paste), soy sauce, tofu, mackerel and dishes for Ho-on-ko Buddhist memorial service, has been always available. The richness of nature brings a huge amount of lives, and people have benefited from it by consuming its produce. We eat to survive. Thus, we can live stronger, learn and experience more and build our own culture.

[大野美食]

大野市拥有丰裕的自然。以其农林产物为原料的食品、菜肴很多是从古以来倍受喜爱，且承传至今的。七间早市、味噌、豆腐、半夏生鲭鱼、报恩讲料理等构筑着大野的食文化。

这些至今都是市民们所喜好的美食。丰富的自然孕育着众多的生命，人之饮食行为亦是受惠于丰富的自然，并受惠于其自然之中的诸多生命。人活着需要饮食，人之饮食有出生存之力，随之习得各种知识、积累经验，并筑建出文化而来。

●穴馬スイートコーン
Anama sweet corn
穴马甜玉米



大野の

ゴッコお食

大野人と豊かな
自然の調和で結ぶ
里の味と技

[Ono's local specialty food]
Local specialties and food ideas of
Ono people are in accordance with
the rich nature around us.

[大野美食]
大野人と丰裕の自然调和而成的乡土之
味及手芸



はげっしょ
● 半夏生さば
Hangessho roasted mackerel
半夏生青花鱼



● ショコラdeようかん
Chocolate Yo-kan (sweet bean bar)
巧克力羊羹



● 醤油カツ丼
Pork cutlet Donburi (on rice) with soy sauce
醤油猪排饭

● とんちゃん
Ton chan (offal-grill)
猪牛内脏烧烤



● でっちようかん
Decchi bean jelly
丁稚羊羹

