

きょうどりょうりしおかい あきたけん 郷土料理紹介～秋田県～

あきた
秋田といえば「**きりたんぽ**」！

★うらも見てね！

きりたんぽとは、つぶしたごはんを棒に巻き付けて焼いた、おもちのような食べ物です。きりたんぽを使った「きりたんぽ鍋」が秋田県では有名です。鶏ガラでとっただしで、ごぼう、まいだけ、比内地鶏、ねぎ、せり、きりたんぽを煮込み、しょうゆで味付けします。

ほかにもみそを塗って焼く「みそたんぽ」という食べ方もあります。

きりたんぽ鍋



きりたんぽ

みそたんぽ



はたはたは神の恵みの魚

「はたはたがないと正月が迎えられない」というほど、秋田県民の生活に密着した魚です。

魚へんに神と書いて 鮎 と読みます。これは、普段は全く姿を見せないように、お正月前に突然大群で押し寄せてくることから、神様の恵みの魚である、と言われたことが由来になっています。

また、秋田県で 雷 が鳴る11月頃にとれるため「カミナリウオ」とも呼ばれ、魚へんに 雷 と書いて はたはた よ ばい いて 鮎 と読む場合もあります。

はたはたは焼いたり揚げたりして食べるのはもちろんですが、発酵させて「しょっつる」という調味料にもなります。



ほね と かたれい はたはたの骨の取り方例

はたはたは中に太い骨があります。気を付けて食べましょう。

①しっぽを押さえます。



③頭の方からはしを入れ、骨をはさみます。



⑤太い骨が取れました。それでもまだ骨が残っていることがあるので、十分気を付けて

食べましょう。



②身をはしではさみ、頭の方からしっぽの方

まで軽くつぶします。



④骨を引っ張って抜きます。

