

# きょうどりょうりしょうかい 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。鶏ガラでとただして、ごぼう、まいたけ、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。

他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鰯と読みます。これは、普段は全く姿を見せないのに、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

いて鰯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「しょつる」という調味料

にもなります。



# はたはたの<sup>ほね</sup>骨の<sup>と</sup>取り<sup>かた</sup>方例

はたはたは<sup>なか</sup>中に<sup>ふと</sup>太い<sup>ほね</sup>骨があります。<sup>き</sup>気を付けて<sup>た</sup>食べましょう。

① しっぽを<sup>お</sup>押さえます。



② 身をはしではさみ、<sup>あたま</sup>頭の方から<sup>ほう</sup>しっぽの方

まで<sup>かる</sup>軽くつぶします。



③ <sup>あたま</sup>頭の方からはしを<sup>い</sup>入れ、<sup>ほね</sup>骨をはさみます。



④ 骨を<sup>ほね</sup>引っ張って<sup>ひ</sup>抜<sup>ば</sup>き<sup>め</sup>ます。



⑤ 太い骨が取れました。それでもまだ<sup>ほね</sup>骨が<sup>のこ</sup>残っていることがあるので、<sup>じゅうぶん</sup>十分<sup>き</sup>気を付けて

<sup>た</sup>食べましょう。

