

きょうどりょくりょうかい 郷土料理紹介～秋田県～

あきた 秋田といえば「きりたんぽ」！

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 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もちろんですが、発酵させて「しおつる」という調味料にもなります。

