

献立ひとくちメモ

2月19日(金)



きりたんぽのお話です。

きりたんぽがおいしく食べられるのは10月から2月にかけてで、冬の代表的な秋田県の郷土料理です。

きりたんぽの発祥は、220年以上前に秋田県^{かつの}鹿角地方で生まれました。昔、炭火焼や狩りのために山ごもりした農民が、ご飯をこねて木の串に巻き付けて山神様のお供え物とし、それにみそをぬって、鍋に入れて食べたのが始まりだそうです。

昭和36年に秋田の家庭料理としてテレビで紹介され人気になり、全国できりたんぽブームが起きました。昭和60年代になると宅配便が登場し、全国に配送できるようになりました。