

# 献立ひとくちメモ

2月12日(木)



きりたんぽとは、炊きあがったご飯をつぶして円筒の形にして、串に刺して焼いたものです。新米の出回る10月から冬かけて食べられる秋田県の代表的な郷土料理で、鍋料理の具にして食べることが多いです。

きりたんぽの発祥は、220年以上前に秋田県鹿角(かづの)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きました。

いぶりがっことは燻製したたくあんのことで、秋田県の有名な漬物です。「いぶり漬け」「いぶりたくあん」とも呼ばれています。