

<郷土料理のご紹介>

11月21日(金) 昼食

郷土料理： **秋田県**

«メニュー»

- ・ 米飯
- ・ きりたんぽ鍋
- ・ えびの醤油炒め
- ・ なた漬け
- ・ りんご



«解説»

きりたんぽ鍋

木こりや猟師達が、ご飯をすり潰して棒に刺して焼き、携行食としていたものがきりたんぽです。山中で狩った山鳥や山菜と一緒に煮込んで食べたのがきりたんぽ鍋の始まりです。その形が短穂槍(たんぽやり)の穂先に似ていることから名前がついたとされています。



なた漬け

秋田の代表的な漬け物のひとつで、大根を甘酒に漬け込んだ一品です。刃の厚いなたでざっくりと乱切りにすることから「なた漬け」といわれています。荒い切り口から甘酒がよく染み込み、歯触りの良い漬け物です。



※写真はイメージです