

炊き上げたお米を、串に握りながら付けて焼いたものが「きりたんぽ」だと言いましたが、正確に言うところには「たんぽ」と呼ばれる食べ物です。この「たんぽ」とは本来、槍の刃の部分につけるカバーのことで、棒に握り付けた様子が似ていることがきりたんぽの名前の由来です。鍋に入れる際、このたんぽを食べやすい大きさに切ったことから「きりたんぽ」と呼ばれるようになったそうです。