

見本

あきた名物きりたんぼ

お鍋に入れるとおいしいきりたんぼ。秋田名物として好きな方も多いはずですが、本場での食べ方や発祥など、詳しいことは知らないという方もいるのではないのでしょうか。今回は秋田名物きりたんぼについて紹介していきます。



秋田の郷土料理、きりたんぼ

きりたんぼとは、炊いたお米を杉の串に握りながら付けて、炭火で焼いたものを指します。これを切って鍋に入れたものがきりたんぼ鍋です。

その他の具材としては、もう1つの名物である比内地鶏、舞茸、白ネギ、ごぼうなどの野菜に加えて、鍋に香りと食感をプラスしてくれる「せり」が欠かせない具材となっています。

発祥地

きりたんぼは、秋田名物として全国に知られていますが、本場とされるのは大館市ほくろくです。きりたんぼの発祥については諸説ありますが、昔、大館・北鹿地方の木こり達が、余ったご飯を長い棒に握り付け、味噌を付けて焼いて食べたのがその発祥だと伝えられています。

きりたんぼときりたんぼ鍋

炊き上げたお米を、串に握りながら付けて焼いたものが「きりたんぼ」だと言いましたが、正確に言うところでは「たんぼ」と呼ばれる食べ物です。

この「たんぼ」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、きりたんぼの名前の由来です。

鍋に入れる際、このたんぼを食べやすい大きさに切ったことから「きりたんぼ」と呼ばれるようになったそうです。

お土産にどうぞ！ お得なきりたんぼセット

	梅	竹	松
2人前	¥2,500	¥3,000	¥3,500
4人前	¥3,500	¥4,000	¥4,500
6人前	¥4,000	¥4,500	¥5,000



あきた名物きりたんぼ

こっちさ来て、け！