



きりたんぼ鍋あれこれ

木枯らしとともに、我が秋田に鍋の季節が訪れました。

名物「きりたんぼ鍋」や「しょつつる鍋」、「たら汁」、「湯豆腐」、「肉鍋」・・・等々、たいていの食材は工夫次第で美味しい「鍋物」になります。

今回は、代表格の「きりたんぼ鍋」について、少し掘り下げてみることにします。

「きりたんぼ」は、一般にマタギの携帯食と言われていますが、その論拠にも諸説があり、また、かつてマタギは江戸期に南部藩であった鹿角地域も含め県北内陸部を中心に県内一帯に居たことから、その発祥の地も特定することはできないようです。

なお、現在我々が食している形態の「きりたんぼ鍋」は大館市の企業が比内地鶏との組み合わせで商品化したものと言われており、そのようなこともあってか、現在は鹿角市が「発祥の地」、大館市が「本場」と標榜し、隣同士で仲良く使い分けをしています。

ところで先日、ある酒席で大館市出身で秋田県文化功労者でもある初代秋田三鶏保存会会長の故山田定治氏発案の調理法である「山田流きりたんぼ鍋」というものを食する機会に恵まれました。

食いしん坊の私も、「きりたんぼ鍋」にこのような「流派」があるのは知りませんでした。が大変に美味しいものでした。

一般的な「きりたんぼ鍋」と異なるのは、「糸こんにゃく」が入らない、もちろん所によっては具材となる「油揚げ」も入らず、その代わり「里芋」が入り、また比内地鶏の鶏ガラスープの味付けは「醤油」のみで「調味料」や「砂糖」は一切入れず、あとは「舞茸」のところが本来なら「銀茸」が望ましいということですが、めったに手に入らないので「舞茸」でもよし、ということでした。

「比内地鶏」のレバー、正肉、キンカン、そして「ささがきゴボウ」、「長ネギ」と「根付きセリ」をいれるのは一般的な「きりたんぼ鍋」と同様です。

ところが、全く異なるのは器に盛り付けた後に、あの辛みの強い「しぼり大根」のしぼり汁をたっぷりかけ、そして最後に食用菊の花びらを器一面に散らすことです。

そうすると、見た目も華やかで、生醤油だけのスープの味がコクのあるまろやかな味と変わり、里芋の粘りのとろとした感触のスープが美味しいのなんの、一同、こんな美味しい「きりたんぼ鍋」は初めてだと感嘆の声、大いに酒席が盛り上がりました。

しぼり大根は鹿角市名産、比内地鶏は大館市名産、まさに「発祥の地」と「本場」がうまく融合、これなら両市平等に義理立てできることになります。

皆さんも一度お試しあれ！