スーパー研究家。全国各地の食卓 を支えるふだん着食材を読者と 一緒にガンガン発掘してす! 新刊「東海 ご当地 珠玉の日常食』(ぴあMOOK中部)



来は、槍の刃先にかぶせるカ

た。秋田名物「きりたんぽ」の由

鍋の恋しい季節になりまし

名勝地で、

11月には冬が駆け

足でやってきます。鍋に切り入

自然豊かな地域。紅葉の美しい

れる鹿角市は、秋田県北東部の

きりたんぽ

たんぼと

菅原佳己(すがわら・よしる

ぽ」なのです。 うに刺し、味噌をつけて焼いた 食としていたのが、すりつぶし きこりや炭焼きの人々が保存 れた料理そのものが「きりたん たご飯を秋田杉の串に巻くよ だという説があります。 バー「たんぽ」に似ているから 「たんぽ」。それを切って鍋に入 その昔、「山子」と呼ばれる、

在のような醤油味ではありませ といえば鍋となりました。た かったのでしょう。きりたんぽ れたほうが体も温まりおいし んでした。 だ、その頃のきりたんぽ鍋は現

旨味の層 キラキラ光る

いるのが、明治5年創業、味噌・ 「福寿」さんと呼ばれ親しまれて そのきりたんぽの町・鹿角で

ブラスされます。

もちろん味のベースとなる醤

抽出しただしに、さらにコクが

きりたんぽ発祥の地で知ら

鶏スープ」のボトルを見ると、 逃さないよう、使用前にはよく スープの上澄みにキラキラとし シールが貼られている「比内地 た脂の層が。その鶏脂の旨味を 「この鶏脂が旨さの秘訣」と

造しています。 の商標名。味噌・醤油のほか、地 醤油醸造の浅利佐助商店です。 ある「比内地鶏スープ」などを製 元で定番のきりたんぽ鍋の素で 「福寿」とは看板商品である醤油

田県産比内地鶏のガラと肉から 振ってから使ってください。秋 るのです。

奇跡の味わい転業が起こす

元の鉱山で働く人に向けて、 貨商でした。当時盛んだった地 浅利佐助商店、元は地元の雑 仕

油は、 ちろん、蕎麦、うどん、炊き込み 東北らしい醤油の味を楽しめ 料無添加」のため比内地鶏の本 5倍のスープなので、 来のおいしさと、キリッとした る万能つゆ。そして「化学調味 ご飯、親子丼など何にでも使え 「だしつゆ」のように使える濃縮 自社製品の本醸造醤油 鍋物はも

目の浅利佐助さんが販売業から 醤油味のきりたんぽ鍋が定着す 醸造業へと転業。これが、現在の 入れた醤油を販売していた三代 る大きなきっかけでした。 醤油が手に入りにくかったた

栄養が沁み渡りそうです。 油の運命的な出会いに感謝し ぽ鍋。醤油味になったのは、同社 ながら、「比内地鶏スープ」でい の醤油の登場からなのです! ただくきりたんぽ鍋は、心にも ります。鹿角のきりたんぽと醤 じつは「きりたんぽの日」でもあ などで有名な11月11日ですが、 め、味噌や塩味だったきりたん さて、ポッキーの日や箸の日

その地方にしかないスーパーの魅力は、例えるならば「秘境探検」。 ご当地スーパーという秘境を旅し、ご当地食品という珍獣を発見、 食べ方をの! 捕獲する感動はクセになります。さあ、ご当地食品の発見の旅に出発です! 秋田県外でも名物「きりたんぽ」を売る スーパーが増えてきました。キリッとし た醤油味が鶏、きりたんぽ、セリにぴっ ナル、地元では蕎麦に比内地鶏スープ たり。地元では蕎麦に比内地鶏ス (食べ方^そ92 蕎麦 浅利佐助商店 「比内地鶏スープ」 300ml 350円(税別) 「浅利佐助商店」通販、 県内スーパーの一部で販売 問い合わせ TEL:0186-23-3127(代) 倍