－－－

◆◇◆◇◆◇◆◇◆◇◆◇　≪　コ ラ ム　≫　◇◆◇◆◇◆◇◆◇◆

秋田名物（食べ物編）　　　　　　　　　　　　　　　　産業保健推進センター

私は当センターに勤務し、盛岡市に住んで２年５ヶ月くらいになります。（２０年前は３年間、当時、岩手労災病院があった花巻市にも住んでいたこともあります。）

私は秋田県出身ということで、秋田名物のハタハタ(鰰)、しょっつる、きりたんぽ鍋について、簡単に紹介させていただきたいと思います。

ハタハタは、うろこがない深海魚で、漁獲時期は、秋田県では雷の鳴る１１月から１２月ごろで、秋田県周辺で採れるハタハタは、産卵の為に海面近くまで寄って来る親魚で、卵を抱えているのが特徴であり、煮魚や焼き魚として調理されます。

ハタハタが多く獲れるのは、雷が鳴り、海が荒れる時で、漁業は命がけで大変であるという話を子供の頃、耳にしたことがあり、また、ハタハタという漢字の「鰰」に神秘性を感じ、とても貴重な魚であると実感します。

秋田音頭の歌詞に出てくる「男鹿でオガブリコ」のブリコはハタハタの卵のことです。

生のハタハタを焼いて食べる場合、ブリコが口の中でプチプチとはじけ、歯ごたえがあり、食べごたえがあります。

しょっつるは、ハタハタを塩漬けにして発酵させ、その液をこした魚醤です。

私が新潟県で住んでいた時、職場の人から、しょっつるを買ってきて欲しいと言われて、そのようなリクエストは初めてだったので、しょっつるも有名であることを実感しました。

最後に、きりたんぽ鍋は、発祥の地が鹿角市ですが、大館市が本場であり、調理方法は、鶏肉（比内地鶏)のガラで取っただし汁をベースに、こいくち醤油、酒と砂糖、または、みりんで醤油ベースのスープを作り、ゴボウ、マイタケ、比内地鶏を煮立て、きりたんぽとネギ、最後にセリを入れて、きりたんぽ鍋は出来上がりです。セリが醤油ベースのきりたんぽ鍋の汁と上手く合わさり、セリは必要不可欠です。また、セリには、免疫力を高め、活性酸素を抑え生活習慣病から守る働きがあります。

先日、人生初のきりたんぽ鍋料理に挑戦しました。盛岡のスーパーで食材を探し、鶏肉は、比内地鶏はなかったものの、鶏肉をはじめ、一通り食材を取り揃えました。きりたんぽ鍋のスープについては、醤油ベースのスープで作ることも考えてみましたが、出来合いの比内地鶏スープを盛岡のスーパーで発見し、手っとり早いと思い、比内地鶏スープを使い、きりたんぽ鍋を料理しました。その結果、自分としては、まあまあで、とにもかくにも、初めて、きりたんぽ鍋を作ったことに満足しました。

今度は、醤油ベースのスープを作り、きりたんぽ鍋の料理に挑戦したいと考えています。

これからの季節、寒くなっていきますが、鍋料理のレパートリーに、きりたんぽ鍋を入れて見てはいかがでしょうか。

岩手産業保健推進センター　（Ｈ．Ｈ）

…………………………………………………………………………………………