



美しさ日本一

ほうおうざん  
鳳凰山  
だいもんじ  
大文字焼  
き



標高520・4m、大館盆地の東方にそびえたつ鳳凰山。この山の名は、中世においてこの地方を支配した浅利氏の本拠地が甲斐の国（現・山梨県豊留村）にあり、その国にある「鳳凰連山」から名付けられたと考えられています。鳳凰山に「大」の字が描かれたのは昭和43年。当時の石川芳男市長が大文字焼きを発案し、大館市の発展を祈願するために実施したのが始まりです。

大文字焼きには8棚(51・2㎡)の松材が使用され、まき積みは毎年4月下旬から始まり約20日間で作られます。「大」の字の大きさは1画が120m、2画が180m、3画が150mで、総画全長



8月16日の送り盆には、100人以上の市民が点火などのために鳳凰山に登ります。多くのかたの目に見えない努力で定着した大館の夏の風物詩。今年はどうのような美しさを見せるでしょうか。



450mになります。30年以上にわたり、大きさ日本一の大文字として全国に知られていましたが、昨年、静岡県三島市が合計で12m長い大文字焼きを登場させ、残念ながら大きき日本一の座を明け渡しました。

しかし、大館の大文字焼きは、花火や灯ろう流しとあわせて美しさ日本一です。また、手入れの行き届いた「大」の字が春夏秋冬の表情を見せ、特に、雪化粧に映えるその姿は抜群です。

今月のレシピ

鶏肉の  
カレー風味焼き



鶏肉と季節の野菜の炒め物です。赤、黄、緑のピーマンを加えると彩り豊かな一品になります。

- 材料** (4人分)
- 鶏もも肉..... 400g
  - ・A { カレー粉...大サジ1  
片栗粉...大サジ2
  - ・ナス..... 中2本(250g)
  - ・ピーマン(赤、黄、緑)..... 各30g
  - ・サラダ油..... 大サジ3
  - ・酒..... 大サジ5
  - ・B { しょうゆ...大サジ2  
砂糖.....大サジ1
- 作り方**
- ① 鶏肉は皮と脂を取り、一口大に切り、Aをまぶす。
  - ② ナスはヘタを取り、縦半分に切ってから5ミリ厚の斜め切りにする。ピーマンは縦半分に切ってから細切りにする。
  - ③ フライパンにサラダ油を入れて、①の肉を焼く。これに②を入れてさらにいため、Bを加えて味付けする。

一口メモ

夏が旬のピーマンは油とよく合います。油で調理することで、青臭さが消え、カロテン(ピーマンの色素)の吸収が高まります。いためるときは、強火で手早く仕上げましょう。

1人分エネルギー260キロカロリー