

# 味の決め手は比内鶏

## 作ろう「山田流きりたんぽ」



大館の代表的な味「きりたんぽ」の推進役「ミス大館」に伝授しよう。この季節、来客へのもてなしや家族のだんらんには欠かせない料理です。先月28日、比内鶏の天然記念物指定などに尽力した故山田定治さんの調理法を大館の観光PR

の推進役「ミス大館」に伝授しようと、「山田流きりたんぽ講習会」が開かれました。各家庭に伝わる「おふくろの味」とは一味違った庶民的な「山田流」。その作り方を紹介しましょう。

### 材 料



たんぽ、比内鶏、キノコ（マイタケやギンタケ）、里芋、ゴボウ、ネギ、セリ

講師は、秋田県比内鶏・声良鶏・金八鶏保存会（秋田三鶏保存会）の片岡信一さん。生徒は、中野明子さん（三）、伊多波幸子さん（三）、中村恵さん（三）の三人でいずれも自宅できりたんぽを作ったことのあるものの、「山田流」で調理するのは初めてです。

「山田流」の特長は、あくまでも比内鶏の味を生かすこと。シイタケや油揚げ、こんにゃく、豆腐は「味のバランスを崩すので使いません」（片岡さん）。比内鶏のガラをじっくり煮て取ったスープに、まず肉とキノコを入れます。十分煮えたところで、しょうゆと酒少々を入れ味付けします。次に、ゆでた里芋とさがきしたゴボウを入れます。たんぽを入れて二、三分後にネギを入れ、セリはスープにくぐらす程度にします。ミス大館の三人は、片岡さんのアドバイスに従って真剣に調理していました。試食した三人は「おいしい。大館の味として全国に広めたい」と話していました。