

比内鶏のガラでとったスープに
まず肉とキノコを入れます



かためのごはんをつけたたんぽを
炭火でじっくり焼きます

次にゆでた里芋とゴボウを入れます



たんぽを入れて2〜3分後にネギ
を入れます



セリを入れて出来上がり

山田記念館

山田記念館（常盤木町6-7）は、秋田三鶏（比内鶏、声良鶏、金八鶏）の保存運動に尽力した山田定治さん（明治31年～昭和58年）の功績をたたえ、後世に伝えていく目的で、昭和47年に開館しました。建物は山田邸内の米倉を改造したものです。

館内には、秋田三鶏に関する資料や写真が数多く収蔵、展示されています。敷地内では秋田三鶏の実物も飼育されています。

山田定治さんは、秋田三鶏保存会の初代会長を務め、昭和49年には県文化功労章を受章しています。

☎49-3426

（開館は4月～10月）

出来上がったきりたんぽに、大輪菊の花びらを散らすと香りが引き立ちます。また、大根の搾り汁をかけると、さっぱりとした味付けになります。家庭で普段つくっているきりたんぽとは、一味違った「山田流」を一度、試してみたいかが？

「山田流きりたんぽ」は、比内鶏の研究に生涯を捧げた山田定治さんだからこそ作り上げることのできた味だと思います。その基本的な考え方は、「きりたんぽと比内鶏は不離一体の関係にある」ということです。良質の比内鶏の淡白なうま味を最大限に引き出すのがポイント。このため、しょうゆと塩、酒以外の調味料は使いません。秋田三鶏とともに、この「山田流きりたんぽ」を、後世に伝えたいですね。



片岡信一さん
（秋田三鶏保存会）

山田さんだから
出来た味です