

おいしそう きりたんぽ鍋の 作り方

◇たんぽの作り方

①うるち新米を少々硬めに炊く。
②ご飯を浅い桶などの中で、スリコギでよくつぶしてこねる。
③こねたご飯をにぎり飯のように丸め(米1kgのご飯から20個)、秋田杉の串に長さ15cmくらいに伸ばしながら巻きつける。そしてまな板の上で食塩水(水0.9ℓに塩大さじ1杯)をつけながら細く形を整える。

④このたんぽを炭火でこんがり狐色に焼き、たんぽが熱いうちに串から抜きとる。

◇きりたんぽ鍋の作り方

①鉄鍋か土鍋を使い、比内鶏の骨(ガラ)を水から煮て、十分煮沸させてダシが出たらガラを取る。
②比内鶏の肉とキノコ(マイタケかギンダケ)を入れる。
③一度沸騰してから少量の食塩を入れ、次に適量のしょう油を入れて調味する。
④ゆでた里イモと、ささがきしてあく抜きしたゴボウを入れる。
⑤ネギと三つに切ったたんぽを入れる。
⑥余り煮過ぎないうちに深めの皿か小さいどんぶりに盛る。
⑦セリは緑を失わないよう半煮えにして添える。

なお、香辛料として大根のオロシ汁をかけたり、菊の花びらを生で散らして食べてもよい。

10月12日・長木川市民ひろば

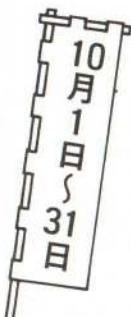
- ・ジャンボたんぽギネスに挑戦(10時)
- ・ジャンボたんぽクイズ
- ・本場たんぽ早作りコンテスト
- ・本場きりたんぽ早食い競争(11時30分)
- ・市民きりたんぽ鍋会(11時)

会費・5人分のきりたんぽ材料一式を当日お渡ししますので、グループやご家族で本場きりたんぽ鍋をご賞味ください。

申込・観光協会か市商工観光課へ10月11日まで申し込んでください。

・きりたんぽ太鼓(12時30分)

・声良鶏に挑戦「鶏鳴絶叫大会」(13時)



市民きりたんぽ鍋会

大館きりたんぽ祭

10月12日

公開座談会

「きりたんぽの本場とは何か」

とき・10月21日(火) 14時
ところ・中央公民館
入場料・無料

とき・毎週土曜日
ところ・市内協力店



きりたんぽ材料安売りデー

サンデーきりたんぽ鍋会

きりたんぽ材料即売所を開設

とき・10月5、12、19、26日と11月1日(11時～13時)

ところ・長木川市民ひろばと市民の森
設けます。また、鍋と七輪の貸し出しもします。貸出料は五百円(申込必要)

◆申し込み及び問い合わせ先
大館市観光課 ☎ 49-3111 内線284
市商工観光課 ☎ 42-3081

交通安全市民大会

秋晴れに 交通安全を誓う

秋の交通安全運動期間中の九月二十三日、長木川市民ひろばで「交通安全市民大会」が行われ、多彩な行事が展開されました。当日は秋晴れのもとで交通事故パネル展やダミーを使っての自動車事故の実演、交通安全事故のおそれしさを認識するとともに交通ルールを守ることを誓いました。



△チビッコ警官が「交通安全の誓い」



▶ダミーを使って事故を実演



▲市内四カ所からスタートした
誓いの火を誓火台に点火



▶事故現場の写真も展示