

秋田県

秋田のグルメ・食材

今日は、私のふるさと秋田のグルメ・食材をご紹介します。

るものであり、秋から冬にかけての寒い時期にはお箸もすすみます。私も大好きなお鍋です。

触りは、まさにうどん界の“永遠のアイドル”ですね。

日本酒

まずは、なんといっても日本酒。ご存知のように、秋田は米どころ。数えきれない素晴らしいお酒の銘柄があります。その中でも私が生まれた町の酒蔵、「秀よし」の大吟醸は、まろやかなやさしい味わいでリピーターも多いお酒です。



いぶりがっこ

最近では、クリームチーズとのコラボが大人気なのですが、いぶりがっこだけでも、ごはんはもちろん、お酒、ビール、ワインなどにもよく合います。羽村 章 生命歯学部 長も大のお気に入り！。



はたはた（鰯）、やきそば

最近ではすっかり高級魚になってしまった鰯です。しょつる鍋にしても、お寿司にしても、焼き魚にしても、コクがあり、さらに、プリプリとしたぶりこ（魚卵）の食感は、クセになるかも？ぜひご賞味いただきたい一品です。

そして、忘れてはいけないメニューは「横手やきそば」です。ここ数年、B級グルメでよく耳にするようになりました。半熟目玉焼きと福神漬がポイント。ガッツリ食べたい方は一度お試しあれ。

最後に、寒天料理についてふれたいと思います。秋田の各家庭では、何かイベントがあると、玉子や胡桃、果物などを寒天で固めた甘いおやつが必ずと言っていいほど登場します。「何、それ？」と思った方は・・・。検索してみてくださいーい。

今回、これらの画像は、原稿を書かせていただくにあたり、父が撮影してくれました。「じゅんさい」「とんぶり」など、おすすめしたい食材もまだまだたくさん。空気も澄みわたり、これからの新緑まぶしい季節に、皆様、美味しい秋田へ足を運んでみてはいかがでしょうか？

(滑川初枝・79回記)

きりたんぽ

秋田といえばきりたんぽ。比内鶏の出汁と、舞茸、せりなど、具材とのハーモニーが絶妙。これは本来、新米と天然舞茸の収穫時期から食す



稲庭うどん

銀座にもお店を構える佐藤養助商店をはじめとし、稲庭うどんは、ここで紹介するまでもなくあまりにも有名。つるつるとした滑らかな舌

