

100年フードデータベース

都道府県名		秋田県	
100年フード名		きりたんぼ	
認定部門		<input checked="" type="checkbox"/> 伝統部門 <input type="checkbox"/> 近代部門 <input type="checkbox"/> 未来部門	
発祥時期		<input checked="" type="checkbox"/> 伝承	
主な伝承地域		秋田県北部（大館市）	
食文化ストーリー (歴史・文化・関連行事等)		<p>そもそも「きりたんぼ」の発祥は、この大館・北鹿地方で、その昔、炭焼きや秋田杉の伐採のため山籠りした人たちが、山小屋で残り飯やおこげを練ってトリ鍋に入れたり、味噌を塗って食べたのが始まりと伝えられています。また一説には、マタギ（狩人）が食べ残りの握り飯を、獲物の鳥獣の鍋に入れて食べたことから生まれた料理ともいわれています。</p> <p>「きりたんぼ」は大館ではごく普通の家庭料理です。各家庭で、母から子へと代々受け継がれてきたいわば「おふくろの味」なのです。また、客をもてなすために欠かせない料理でもあり、冠婚葬祭の際は、必ずといっていいほど出されるごちそうです。</p> <p>秋も深まり新米の出回る時期になると、新米のきりたんぼと脂の乗った比内地鶏を味わう「たんぼ会」が市内いたるところで頻繁に催され、街はきりたんぼ一色になります。大館の人々にとってきりたんぼは生活から切り離せないものなのです。このような大館の風土が、昔のままのきりたんぼを現在に至るまで守り続けてきたのです。</p>	
特徴	食材	米、比内地鶏、せり、ねぎ、ごぼう、舞茸、鶏ガラ（比内地鶏）	
	製造方法・調理法	炊きたたのご飯を粘り気がでるまでつぶし（半殺しという）、おにぎりほどに丸めたご飯を杉の串に付け、炭火で全体に焦げ目がつくまで焼く。焼きあがった「たんぼ」は甘い味噌を塗って食べたり、切ったものを鍋に入れて食べます。	
	道具・食器	すりこぎ、すり鉢、杉の串	
	種類・主な食べ方	<input checked="" type="checkbox"/> 米・餅・寿司 <input type="checkbox"/> 麺類 <input type="checkbox"/> 粉もん <input type="checkbox"/> 酒 <input type="checkbox"/> 茶 <input type="checkbox"/> 菓子 <input type="checkbox"/> 調味料 <input checked="" type="checkbox"/> 野菜 <input type="checkbox"/> 魚介類 <input checked="" type="checkbox"/> 肉類 <input type="checkbox"/> 海藻 <input type="checkbox"/> 山菜 <input checked="" type="checkbox"/> 日常食 <input type="checkbox"/> 保存食 <input type="checkbox"/> 発酵食品 <input checked="" type="checkbox"/> 行事食 <input type="checkbox"/> 贈答品	
保護・継承の取組		<ul style="list-style-type: none"> ・ 9月中旬に新米を使ったきりたんぼのPRをメディア向けに行っている ・ 毎年10月初旬～中旬頃に、本場大館きりたんぼまつりを開催 	
もっと知りたい 食べてみたい 行ってみたい方に		<p>大館市内には、きりたんぼが食べられる飲食店のほか、ご自身できりたんぼづくりを体験し食べることができるお店もあります。</p> <p>10月には本場大館きりたんぼまつりが開催され、大館市内の各店舗が一同に会し、各店舗の自慢の味を楽しむことができます。</p>	