

ご飯好きにとって、この新米の季節は、天高い秋と共に食事時が楽しみである。その

味の取り寄せ便

新米をふんだんに使った秋田特産の「きりたんぼ」を、鍋（なべ）料理の材料と一緒に送ってくれる佐田商店をご紹介

秋田のきりたんぼ鍋

介する。

発泡スチロールのケースの中には、比内鶏（ヒナイドリ）、ササガキゴボウ、マイタケ、

火にかけるだけで簡単な上、

味つけも本格的。秋田みやげを頂いた様な感じの気の利いた鍋セットである。

スープのコクが決め手

ご飯でつくっただまこもち、ネギ、セリ、糸こんにゃく、スープ、ちよっと焦げ目のついたきりたんぼが詰め合わせである。このまま鍋に移して

炊き立てご飯を秋田杉の棒に握りつけて焼くその香りもよいけれど、コクのあるスープが決め手の様に思える。私

ごちそうにご飯代わりに使って、とても重宝している。大正創業の店で、地元の人たちも買い求める店だそうだ。冷凍品もみかけるけれど、これは手作りのおいしさがある。二人分三千六百円から。

（料理研究家 石原 明子）

◇佐田商店 秋田市土崎港

中央一ノ一 電話 0120・

33・9090