

校長室だより

うんとこしょ
どっこいしょ

第86号 令和5年11月30日

渋谷区立原宿外苑中学校長 駒崎 彰一

渋谷ワンダフル給食プロジェクト第31弾 報告 ハチのふるさと「きりたんぼ」

今年は「ハチ公」生誕100周年の記念の年です。これを記念して、先月のワンダフル給食から「ハチのふるさと」シリーズとなっています。

今回は、秋田県の郷土料理「きりたんぼ」が登場。

「きりたんぼ」について調べてみました！

秋田県の名物として全国に知られていますが、中でも本場とされるのは大館市だそうです。大館は「ハチの故郷」でもあり、今回の「きりたんぼ」は大館産です。

「きりたんぼ」の発祥については諸説ありますが、その昔、大館・北鹿地方の木こり達が、余り飯を長い棒に握り付け味噌を付けて焼いて食べたのがその発祥だと伝えられています。「きりたんぼ」とは、炊き上げたお米を杉の串に握り付け、炭火で焼いたものです。これを切って鍋に入れたものが「きりたんぼ鍋」と呼ばれています。「きりたんぼ」の名前の由来は、「たんぼ」が槍の刃の部分につけるカバーのことで、串にお米を巻き付けた様子が「たんぼ」に似ていたことが名前の由来と言われています。鍋に入れるときに、この「たんぼ」を食べやすい大きさに切ったことから「切りたんぼ」と呼ばれるようになったようです。

今回は、鶏ガラスープと昆布だしに、野菜のうまみを加えて、ホッとする鍋風に仕上げられています。「きりたんぼ」は1人前5切れ、秋田の郷土料理を楽しんでいただけます！

また、今回は、畑のキャビアといわれる「とんぶり」の入ったお浸し。「とんぶり」は、「ぶりこ（ハタハタの卵）に似た、唐伝来のもの」を意味する「とうぶりこ（唐ぶりこ、唐鰯子）」が省略されという説が有力です。魚卵ではなく一年草であるホウキギ（ホウキソウ、ホウキグサ）の成熟果実を加熱加工した物です。現在、国内で商品として「とんぶり」を継続して生産・出荷している産地は「大館市」のみと言われています。

さらに「抹茶とホワイトチョコレート」のケーキ付！

服部栄養専門学校 日本料理 西澤辰男先生監修のメニューです。



「ハチ」について探究したい人はこちらから



<https://www.lib.city.shibuya.tokyo.jp/shibuya/about-shibuya/hachiko/>



前回の「ハチのふるさとハンバーグ ストロガノフソース」（校長室だより第69号 <https://shibuya.schoolweb.ne.jp/weblog/files/1320122/doc/86067/552511.pdf>）の動画が11月1日にアップされています。

動画はこちらです！

<https://swslp.tokyo/archives/3472>