

CONTENTS

- 2 味の再発見！昔ながらの
ニッポンの郷土料理 第9回
だまこ鍋 [秋田県]

4 特集1 ジビエ

- 14 輝く！未来を担う生産者 vol.9
NPO 法人いのちの里 京都村/京都府
食と命のあり方を
広く伝えていきたい

16 特集2 おでん

20 MAFF TOPICS

あふラボ
コンパクトなねぎを開発

NEWS

「おいしい日本の逸品」を選定
森のベストショットを大募集
日本全国のご当地鍋を食べ比べ
多面的機能支払交付金【第7回】
鴨がたくさん集まる環境を

23 読者の声

表紙/ジビエ料理
写真提供/星のや富士

○広報誌「aff(あふ)」について

農林水産省や農山漁村は、食料の安定供給はもちろんのこと、国土や自然環境の保全、良好な景観の形成などの多面的機能の発揮を通じ、国民の皆さまの毎日の生活において重要な役割を担っております。また、農林水産行政は、生産などの現場に密着したものであると同時に、毎日の生活に深く関わっています。農林水産省では「aff」を通じ、農林水産業における先駆的な取り組みや農山漁村の魅力、食卓や消費の現状などを紹介しております

○Web サイトのご案内

「aff」は農林水産省のWeb サイトでもご覧になれます。
<http://www.maff.go.jp/j/pr/aff/>

○編集・発行 農林水産省大臣官房広報評価課広報室

〒100-8950 東京都千代田区霞が関1-2-1
TEL.03-3502-8111 (代表) FAX.03-3502-8766 <http://www.maff.go.jp/>

○編集協力 株式会社KADOKAWA

〒102-8177 東京都千代田区富士見2-13-3
TEL.03-3238-6255 FAX.03-3238-5832 <http://www.kadokawa.co.jp>
編集/武蔵おりえ 藤原由香 西上範生

アートディレクション/大井 亮 (Zappi)
デザイン/桑原菜月 (Zappi)

本誌に掲載した論文などで、意見にわたる部分は、
それぞれ筆者の個人的見解であることをお断りします。



撮影/島 誠 料理制作/三好弥生



田沢湖
(秋田県仙北市)

秋田県 | だまこ鍋



文/白央篤司

フードライター。研究テーマは日本の郷土食と「健康と食」で、月刊誌『栄養と料理』（女子栄養大学出版部）などで執筆。著書に『にっぽんのおにぎり』（理論社）『ジャパめし。』（集英社）などがある。ブログ <http://hakuoatsushi.hatenablog.com/>



春の七草の一つとしても古くから親しまれてきたせり。根は土を落とし、きれいに水洗いされたものが県内では売られている。

わさり、一つの鍋の中で溶け合っ
てゆく。その風味をいっぱい吸
っただまこは、たまらないおいし
さだ。ねぎやしらかき、天然のき
のこを入れる人もあり、スープは
秋田名物の比内地鶏（ひのちじ）でとる人も。
秋から冬にかけての、ごちそう鍋
なのだ。
ちなみにだまことは丸い形を
「お手玉」になぞらえたとも、丸
めるといふ方言の「だまける」か
ら来ているとも言われる。

せりの根が欠かせない、食材のうまみを味わう鍋

秋田の郷土料理といえはきりた
んぽ鍋が有名だが、だまこ鍋はい
わばそのお手軽版。主に県中央部
から北の地方で食べられている。
「つぶした米を秋田杉の棒につけ
て焼いたのが、きりたんぽ。つぶ
した米を丸めるだけの、だまこは
作りやすいので、よくやりますよ」
とは地元の方の声。
私も一度食べてすっかりハマリ、
自宅でもよく作るようになった。
難しいものではないので、ぜひ試
してみてほしい。
まず、やかたために炊いた白米
をすりこぎなどでつぶす。全体の
半分ぐらいをつぶして、残りは粒
が立つように。地元ではこのこと
を「米をはんごろしにする」なん
て言う。手に塩水をとって、米を
ピンポン玉の大きさに丸めておく。
ごぼうはさがきにし、まいたけ、
とりも肉は一口大にする。これ
らを鍋に入れて、とりガラスープ
としようゆ、酒で煮れば完成だが、
欠かせない野菜がせりなのである。
秋田人がせりといえは長い根が
付いたもので、ここから野趣あふ
れる強い香りが出る。今回の料理
写真では「せりは根付きで食べる」
ということを強調して撮らせてい
ただいた。せりは県全域でよく食
べられ、湯沢市の三関地区が名産
地として知られている。
まいたけ、ごぼう、そして根付
きのせりという、香りの強いもの
が、とりのうまみとしようゆと合