

大館とんぶり



農林水産大臣登録第32号

生産地：秋田県大館市

登録団体：あきた北農業協同組合



特性

アカザ科ホウキギ属の一年草であるホウキギ（昔は茎を束ねホウキ（箒）として利用）の実を原料とした加工品。直径1～2mmの粒状で、味はないが、プチプチした魚の卵に感じられる食感を楽しむ食材。その食感から「畑のキャビア」などとも呼ばれる。

地域との結び付き

山に囲まれ風が少ないことが、実が落ちやすいホウキギ栽培に適しており、また、加工処理に必要な豊富な湧き水に恵まれている。江戸時代から「とんぶり」を食す習慣があったとされ、加工に必要なノウハウが伝承。「とんぶり」の語源は「ぶりこ（秋田の県魚であるハタハタの卵）」といわれ、秋田を代表する特産品の一つ。