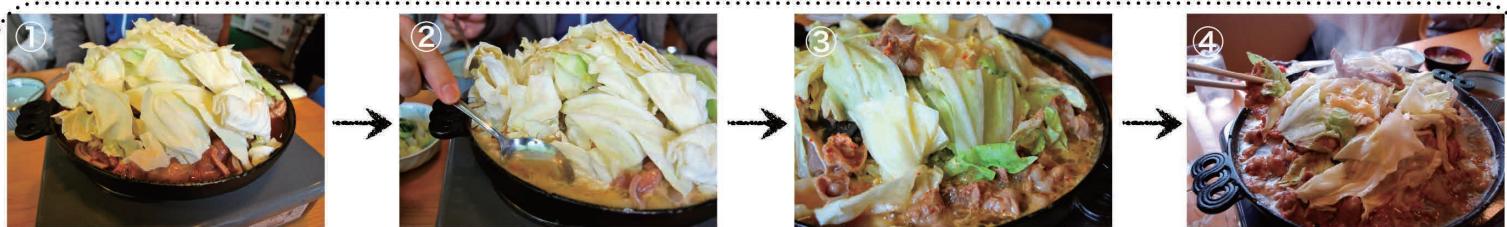


# 鹿角人は皆大好き！ 鹿角ホルモン

ロケーションかづのイチ、いや鹿角イチのホルモン愛好家（ホルモニスト）が語る鹿角ホルモンとは？

鹿角には、地元民が愛して止まないホルモン焼きを提供する専門店がある。来歴は正直はっきり分からぬ。

昔から鹿角は複合農業が盛んで、田んぼで米を、畑で野菜を栽培し、一方で牛や豚の家畜も飼っていた。「やませ（春～初夏に山を越えて吹き降ろす冷たい風）」のある地域なので、田や畑の生産の不安定さを解消する、一つのリスク分散の方法だったのだろう。かつて筆者のうちでも豚を飼っていた記憶が蘇る。今日の鹿角では、かなり大規模に集約された豚の生産が行われている。これもホルモン料理が育まれた背景にあるのだろう。華々しかった鉱山文化の影響もあったと思う。そこで働く人たちに、安くておいしくてスタミナの付く料理として、内臓肉は重宝される食材だったに違いない。具材の基本は味付けしたホルモンとキャベツ。豆腐も入れることが多い。甘辛い味がクセになる。ジンギスカン鍋で焼くようにして調理するのも独特だ。鹿角の様々な「文化」が詰まったホルモン焼き。こんなに安くておいしい食文化がある鹿角は素晴らしいなと思う。鹿角に来たらぜひ一度食べていただきたい。（ホルモニストS氏談）



鹿角市では一家に一台が当たり前？  
のジンギスカン鍋でホルモンを調理



（撮影協力：花千鳥）

①ジンギスカン鍋をのせたガスコンロに火をつけると同時に、タレに漬け込まれたホルモンを投入、その上に大きめに切られたキャベツも盛りつける（お好みで豆腐も）→②具材に火が通り始めるとジンギスカン鍋の外周部に汁がたまるので、あふれないようスプーンを使い備え付けのお椀に移す。同時にキャベツにタレがよくしみ込むよう、また鍋の盛り上がった中央部が焦げないよう、たまたまタレをスプーンで上からかける→③ホルモンに火が通りキャベツがしんなりし味がしみ込んだら食べ頃→④さっそくほおばりましょう！ 初心者の方やベストな状態で楽しみたい方は、店員さんにお願いするのが◎ ホルモンの熱々のタレを別注文のご飯にかけてかっこむのも通の楽しみ うまい！ ~鹿角ホルモンの食し方~

## ～花千鳥（はなちどり）～

## あなたはどうち派？ 鹿角の二大ホルモン店！ ～ホルモン幸楽（こうらく）～



花千鳥

鹿角市花輪字堰向10-4

☎ 0186-23-2486

10:00～23:00

月曜定休（1・5・8月は不定休）



↑塩ホルモン  
ボリューム満点！ホルモンランチ→



## ～けいらん 田中屋～



↑写真は紅白バージョン。けいらんは市内の小学校の給食でも提供

室町時代より、ここ鹿角地域で伝承されてきた精進料理「けいらん」。この伝統を受け継ぐ

「田中屋」のけいらんは、鶏卵を模した餅（白玉粉を使用）で餡、胡椒、地元産のクリミを包んでいます。お吸い物の出汁には、椎茸ではなく舞茸を使用しており、蓋を開けると独特の香りが漂います。甘さの中にも胡椒の上品な刺激が舌に心地よい、何とも言えない風味と独特の旨さを是非ご賞味ください。



けいらん 田中屋  
鹿角市花輪字上花輪170-2  
☎ 0186-23-2255  
11:00～21:00  
不定休



# 盛

十和田八幡平の大自然の中、冬の清新な気候と良質な水で  
小さく大事に育てた地酒です。



FAX 0186-23-2559  
TEL 0186-23-2553  
かづの銘酒株式会社

# 鹿角

創業明治5年、鹿角地域唯一の酒蔵・かづの銘酒。鹿角への思い入れも深く、地元に因んだ名前のお酒も多数あります。工場見学できます（事前のご予約が必要ですのでお問い合わせ下さい）。

