# だまこ汁のお話（中）

みなさん、こんにちは。今日はだまこ汁のお話です。

だまこは、ごはんを粒が残るくらいにつぶし、直径３ｃｍほどに丸めたものです。だまこを入れた汁を「だまこ汁」または「だまこ鍋」といい、秋田県の郷土料理です。

名前の由来は、お手玉の「玉」に、秋田の方言で、小さいやかわいいという意味の「こ」がついたといわれています。また、「だま」は、ごはんをつぶして丸めるという意味もあります。

秋田県には「庭あらい」といって、収穫したばかりの新米で作った「だまこ」を食べる風習があります。棒に巻き付けて焼き、食べやすいように切って作るきりたんぽよりも、だまこの方が簡単にできるので、行事の時には、だまこをよく食べます。

だまこ汁は、家庭料理なので決まったレシピはなく、それぞれの家によって材料は異なります。鶏ガラのだし汁に、だまこと鶏肉、ねぎ、せり、ごぼう、まいたけなどの具を入れ、しょうゆやみそで味をつけることが多いです。

今日の給食は、鶏肉、ごぼう、にんじん、ねぎ、白菜、えのきたけなどを使ったしょうゆ味のだまこ汁です。