

森岳のじゅんさい鍋は名物鍋で、注目される食材は比内地鶏とじゅんさいである。じゅんさい鍋は、じゅんさいが旬の 5 月から 8 月の間に提供される。

じゅんさいは水生多年草で、汚染されていない浅い池で育つ。じゅんさいを採るには、箱型の浅い船に乗って、水面のすぐ下に生えるまだ開いていないつぼみを手で摘み取る。新鮮なとき、つぼみには透明なゼリー状の天然の保護膜が付いている。なんと国産じゅんさいの 90 パーセントは秋田県で生産されており、そのほとんどは三種町のものである。

鍋のスープは、鶏骨、醤油、水、日本酒を煮詰めたものであり、いろいろな種類の鍋と同様、白菜、ネギ、にんじん、その他の野菜が入られる。この地域では、ごぼうとミツバがよく鍋に加えられる。秋田産の純血種の鶏とロードアイランドレッドの交配種である比内地鶏の鶏肉が使われている。じゅんさいは普通、鍋の横に添えられており、沸騰したスープに浸して十分温めてから自分の皿に移して食べる。

じゅんさい鍋は秋田のもう一つの名物きりたんぽと一緒に食べられることが多い。きりたんぽは、できたてのごはんを串に巻いて形づくる、中が空洞のだんごで、鍋のスープで温めて柔らかくして食べる。他にもじゅんさいの天ぷらが、時々鍋に添えられることがある。じゅんさいラーメンを出しているお店もある。

日本中で、秋田と言えば、秋田美人と言われる色白で美しい女性が思い起こされる。この画像は、森岳じゅんさい鍋を宣伝するために使用されたもので、地元の人々は、じゅんさいを食べると秋田美人になると言っている。