

森岳的蓴菜火鍋

森岳的蓴菜火鍋是一道著名地方特色料理，只在每年 5～8 月的蓴菜收成季節供應，主要食材是當地出產的「比內地雞」和蓴菜。

蓴菜是一種多年水生植物，只能在未受污染的淺水沼澤裡生長。尚未展開的蓴菜芽緊貼在水面下方，人們只能坐在淺淺的箱型小船中手工採摘。新鮮的蓴菜嫩芽表面覆蓋著一層凝膠狀物質，這是它們的天然保護膜。秋田縣的蓴菜產量驚人，占到了全日本的 90%，而三種町是日本屈指可數的蓴菜產地。

這種火鍋的湯底是一種用雞骨、醬油、水和日本清酒熬煮成的濃湯。和許多其他火鍋一樣，常常會添加白菜、大蔥、胡蘿蔔和其他蔬菜食用。牛蒡和日本水芹是常見的當地配菜。雞肉則來自一種名叫「比內地雞」的雜交雞品種，牠們是純種秋田雞和羅德島紅羽雞的後代。蓴菜通常另外裝盤，吃的時候只需在滾湯中稍稍汆到溫熱，便可撈起食用。

蓴菜火鍋常常與另一種秋田著名特產「きりたんぽ」（kiritanpo）一起食用。後者是把新鮮米飯卷在小棍上做成的空心圓筒狀米棒，吃的時候放在火鍋湯裡加熱煮軟。蓴菜還能做成天婦羅作為火鍋配菜。此外，也有餐館供應蓴菜拉麵。

在日本，一說到秋田縣，就會讓人聯想起以膚白貌美而著稱的「秋田美人」。聽當地人說，吃蓴菜就能變成秋田美人。