

森岳的茼菜锅

森岳的茼菜锅是一道著名地方特色料理，只在每年 5~8 月的茼菜收获季节供应，主要食材是本地出产的“比内地鸡”和茼菜。

茼菜是一种多年水生植物，只能在未受污染的浅水沼泽里生长。尚未展开的茼菜芽紧贴在水面下方，人们只能坐在浅浅的箱型小船中手工采摘。新鲜的茼菜嫩芽表面覆盖着一层啫喱状胶质，这是它们的天然保护膜。秋田县的茼菜产量惊人，占到了全日本的 90%，而三种町是日本屈指可数的茼菜产地。

这种暖锅的汤底是一种用鸡骨、酱油、水和日本清酒熬煮成的浓汤。和许多其他暖锅一样，常常会添加白菜、大葱、胡萝卜和其他蔬菜食用。牛蒡和日本水芹是常见的本地配菜。鸡肉则来自一种名叫“比内地鸡”的杂交鸡品种，它们是纯种秋田鸡和罗德岛红羽鸡的后代。茼菜通常另外装盘，吃的时候只需在滚汤中稍稍汆到温热，便可捞起食用。

茼菜锅常常与另一种秋田著名特产“きりたんぽ”(kiritanpo)一起食用。后者是把新鲜米饭卷在小棍上做成的空心圆筒状米棒，吃的时候放在汤里加热煮软。有时，暖锅还会配上茼菜的天妇罗，也有一些餐馆供应茼菜拉面。

在日本，一说到秋田县，就会让人联想起以肤白貌美而著称的“秋田美人”。听本地人说，吃茼菜就能变成秋田美人。