



Mutsu General Hospital

むつ総合病院



研修医日記

作成者：田中 龍馬（1年次）

こんにちは！田中です。

1年目があと2ヶ月で終わろうとしています。むつでの生活にも、研修医にも、ようやく慣れてきたような気がします。この1年間、2年目の先生に教えて頂いたことを、もうすぐ入ってくる後輩にも還元できるようにしたいです。

話は変わりますが、「タコの道具」って知っていますか？むつのスーパーマーケットで初めて見かけて、なんだろうとは思っていたのですが、どうやらこの下北地方にはタコの道具汁という郷土料理があるようです。「タコの道具」は「タコの内臓」を意味し、要は「生きるための道具」が由来だそうです。気になったので購入してみました。第一に、見た目がすんごい。ヴィジュアル系バンドも驚くぐらい、ヴィジュアル系です。ダンゴムシみたいなやつに温泉の鍵に付いている螺旋状のゴムみたいなやつなど、ここに写真を載せるのはやや気が引けるので、気になった人は調べてみてください。そして、いざ調理。茹でた後にわさび醤油と味噌汁にして頂きました。肝心の味ですが、悪くはないです。海鮮のつみれに近いような近くないような……。ただ、味噌汁は汁に浸っているため気にならないのですが、わさび醤油で食べるときは見た目がそのままなので、口に入れるのに大変勇気がいりました。今回、郷土の食材を味わえたのは良かったのかなと思います。また、こういった珍味に僕は以前から興味があり、蚕のさなぎや蛙を食べたことがあったので良い経験になりました。今度、機会あれば昆虫にチャレンジしたいと思っているので応援よろしくをお願いします。

※日記の作成日と当ページへの掲載日は異なる場合があります。