



研修医日記

作成者：武藤 日加（1年次）

あけましておめでとうございます。今年もよろしくお願ひします。

年が明けて、循環器内科でお世話になっております、研修医一年目の武藤です。

寒い日が続いておりますが、元気で過ごしてでしょうか？

今回は私の地元の料理について紹介したいと思います。

私は秋田県の大館市出身です。大館市では寒い時期になるとどの家庭でも「きりたんぼ鍋」を作ります。出汁は比内地鶏の鶏ガラを使ってそこに醤油や塩を入れてそれぞれの家庭の味付けをします。具材は、ネギ、ゴボウ、まいたけ、糸コン、鶏肉、そしてポイントはセリを入れることです。写真は、きりたんぼではなく「だまこ」というもので、きりたんぼがただフライボールのように丸くなっただけで味はほとんど一緒です。

冬は実家からきりたんぼ送ってもらってむつでもきりたんぼを食べています。美味しすぎるので同期にも食べさせたくてたくさん送ってもらいました。

同期からはきりたんぼは好評で、みんなの胃袋をつかめた手応えは感じています！笑

もうすぐ研修医1年目が終わり、いよいよ2年目が近づいてきました。

先輩として、きちんと後輩の面倒がみれるよう、下北地域の医療に貢献できるようまだまだ未熟者ですが、日々精進していきたいと思ひます。



※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。