

# 郷土の味めぐり



Vol. 2

芋煮 山形県

発行 CGJNYJIC

郷土料理とは地域の特産物を使用し、風土にあった調理方法で生み出された伝統的な料理のことです。

“郷土の味めぐり”では各地域の歴史と人々によって築きあげられた食文化ともいえる郷土料理をご紹介します。

今回ご紹介するのは、食べたら誰もが心温まる郷土料理、山形県の名物、芋煮。山形県の人々に愛されてきた芋煮の歴史や魅力をお伝えしていきます。

## 芋煮

「芋煮」とは里芋、こんにゃく、肉、野菜などを柔らかくなるまで煮込んだ山形県の郷土料理です。江戸時代より親しまれており、肌寒い季節にはぴったりの料理です。この芋煮、実は地域ごとに味付けや具材に違いがあり、山形県では醤油をベースにしたものが好まれています。味噌を味付けとして使う県もあります。また、芋煮ラーメンや芋煮カレーうどんなど、芋煮を使ったアレンジ料理も数多くあります。自分好みの芋煮、探してみてくださいね。



## 山形県ってどんな県？

日本の東北地方にある山形県は、その土地の7割以上が山や森で覆われている、自然豊かな県です。

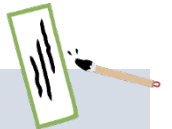
自然に恵まれた山形県では、おいしい食べ物もたくさんあります。特にサクランボや米沢牛が有名で、環境が栽培に適しているサクランボの収穫量は日本一。また米沢牛は日本三大和牛の一つとして知られ、その旨みは日本だけでなく海外でも高く評価されている山形県米沢市が誇る特産物なんです。



見所も多くあります。春には天童市で行われる桜祭りの人間将棋が人気ですし、夏は花笠まつりで盛り上がり、秋には芋煮フェスティバルに参加しようと、他県からも大勢が集まり、冬には有名な樹氷を一目見ようとたくさんの観光客で賑わいます。美しい自然、美味しい食事と楽しいイベント、山形県の魅力は季節ごとに代わり、一年を通して楽しめます。



## 松尾芭蕉も愛した？



松尾芭蕉も「おくのほそ道」の旅で1600年代後半に山形県を訪れています。芋煮が発祥したのは1600年半ばと言われているので、芭蕉も芋煮を口にしているかもしれませんね！日本三大急流のひとつである最上川を詠んだ「五月雨を集めて早し最上川」は芭蕉の有名な句の一つですが、芋煮は、最上川の船頭達が物資を運んだ後、取りに来る人達を待つ間食べたことが起源と言われていることを考えると、この句もまた味わい深いものとなります。



5ヶ月ほどかけた「おくのほそ道」の旅の間、芭蕉は1か月以上山形県に滞在しました。芭蕉はここで他にも句を詠んでおり、よほど山形県を気に入っていたようです。今でも、彼が訪れたとされる数々の場所は人気観光スポットになっていますので、皆さんも是非、訪れてみてください。名物「芋煮」を食べたら、良い俳句が思い浮かぶかもしれません。



## レシピ紹介!

在NY 日本国総領事公邸料理人の堤 昭吾シェフに実際に作っていただきました。

### 材料 3~4人前

里芋	300g
牛肉(スライス or 細切れ)	200g
しめじ	1株
こんにやく	1枚
木綿豆腐	150g
ねぎ	2本
水	適量
(使用する鍋に合わせる)	
醤油	200cc~
料理酒	50cc~
砂糖	大さじ3杯~

### 作り方

1. 里芋は皮を剥いて大きめの乱切り、こんにやくはスプーン等を使って一口大に、木綿豆腐、しめじは食べやすい大きさに、ねぎは長めの斜め切りにそれぞれ切る。
2. 鍋に里芋、こんにやく、水を入れ強火で火にかける。水の量は里芋、こんにやくが浸るよりも多めに入れる。
3. 沸騰したら砂糖、酒を入れ火加減を中火にし煮込む。アクがたくさん出るので丁寧に取り。
4. ある程度アクをとったらしめじと牛肉の半分量を鍋に入れ煮込む。この時もまたアクが出るのでとる。
5. 牛肉に火が入ったら醤油を入れ、里芋が柔らかくなるまで煮込む
6. 里芋が柔らかくなったら残りの牛肉、豆腐、ねぎを入れ火が入るまで煮込む。



### シェフからアドバイス



牛肉、ねぎは分量より多くても美味しく食べられると思います。こんにやくは包丁で切るよりもちぎった方が味が入りやすいので、今回はこの調理法にしてみました。

## 山形県では恒例「芋煮会」



芋煮会は主に山形、宮城、福島などの日本の東北地方で、大勢が集まって交流を楽しむ伝統行事。山形県は発祥の土地ということもあり、毎年大規模な芋煮会、「日本一の芋煮会フェスティバル」が開催されます。1989年から毎年9月、山形市の馬見ヶ崎河川敷で行われるこのイベントは、その名の通り日本一のスケールで開催され、2018年には芋煮を1万2695人に配ったことでギネス新記録:「8時間で最も多く提供されたスープ」を達成しました。たくさんの人々に芋煮を提供するため、準備をするのも一苦労。早朝から3.5トンの里芋を剥く作業から始まり、6.5メートルもある大鍋を使用して作ります。調理にも新品のバックホーと呼ばれる大型重機にマーガリンやバターを塗って準備し、芋煮会のためだけの特別仕様にして使います。もちろん使われる食材はすべて山形県産。こだわり、愛情と時間をかけて行われる日本一の芋煮会、一度は参加してみたいものですね。

山形県で生まれた芋煮、いかがでしたでしょうか。今回の食材はアメリカでも比較的手に入りやすいので、是非、挑戦してみてください。ホクホクと芋煮を食べながら、芭蕉を気取って是非一句。

「閑さや 腹にしみ入る 芋の味」