味の旅

100 年フード/100 年フード/100 年フード/100 年フード/100 年フード/100 年フード

食を受け継ぎ 未来へつなぐ

12月9日 献立

麦ごはん　牛乳

芋煮

わかめの酢の物

手作りふりかけ

山形芋煮

山形県

写真出典：文化庁全国各地の100年フード HP

山形といえば「芋煮」というほど、江戸時代から続く山形を代表する郷土料理です。最上川（もがみがわ）で人や物を運ぶ仕事に携わる人々が、河原で鍋をしたのが始まりとされています。

現在でも秋になると、職場、家族、友人などの仲間たちが河川敷に集い、一緒に調理した芋煮を食して楽しみます。
この「芋煮会」は山形の秋の風物詩です。

日本一の芋煮会フェスティバル！

毎年9月の第3日曜日には、「日本一の芋煮会フェスティバル」が開催されます。

使用する里芋は約3トンにもなります。直径6.5m の日本一の大鍋と重機で、約3万食分を超える食材を一気に調理します。それはまさに、「日本一」を名乗るにふさわしい圧巻の光景です。

地域で異なる芋煮料理

同じ山形県内でも地域によって味付けや具材が異なり、自分の土地に対する思い入れが詰まっています。そのため、時にはその違いから芋煮論争に発展することもありますが、郷土愛があるからこそですね。

山形市など山形県内陸地方では、「里芋」、「牛肉」、「こんにゃく」、「ネギ」を基本とした「しょうゆ味」ですが、日本海側の庄内地方では、「豚肉」が使われ、「みそ味」です。給食では、「しょうゆ」で味つけします。

山形発

今月は東北地方
「山形県」の旅だよ

100年フードとは？

これまで地域で大切に受け継がれてきた日本の様々な食文化を、未来に伝え発展させていくために、文化庁が認定基準を定めて、100 年続く食文化「100 年フード」と認定したものです。これまでに 250 件の食文化が認定されています。