



平成24年10月発行  
第81号  
東南村山地区  
栄養教諭・  
学校栄養士会

昔から伝わる県内4地域の芋煮スタイル

養豚の盛んな地域だけあって、肉は豚肉。味つけはみそ味。里芋とこんにゃく、ねぎのほかに、しめじなどのきのこを生あけが入る。



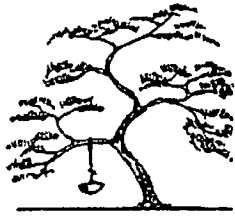
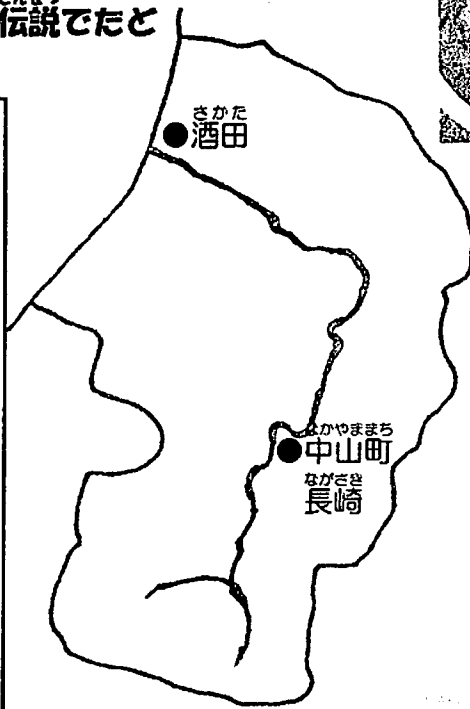
郷土の味をさぐろう！

実りの秋ですね。今回は秋の國物詩となっている川原での芋煮会の一ツヤスタイルを、芋煮会発祥の地である中山町の民話と伝説でたどっていきます。

「平安の昔山形の宝沢という所に炭焼き藤太という人がおったけ下。京都の一条殿に豊丸姫という美しいお姫様がおってなア、夢のお告げではるばる山形まで尋ねて来て藤太と夫婦になったんだ。姫は唐松観音に聖観音像などをお祀りしてなア、後で大変な長者になったんだ。藤太は毎日馬に炭をつけて寒河江白岩の方に商いに出掛けたんだが途中長崎の最上川まで来るとお昼になるんだけ下。そこにはなア、枝ぶりのよい松の木があったのでその枝に鍋を吊してお汁を煮て食べたんだ。それが今に伝わる鍋掛松なんだ。その後江戸時代になって酒田と長崎との間に酒田船が往き来するようになってなア、船頭たちは長崎の湊に上るとこの松の枝に鍋を下げて食事をしたんだ、秋になるとなア、船頭たちは酒田から積んで来た棒鱈と川岸で作った里芋とを煮たものを好んで食べたんだ。これが今の芋煮会の始まりでこの鍋掛松は芋煮会発祥の地だといわれているんだなア」

中山町の民話と伝説

中山町郷土研究会



鍋掛松

庄内



もがみ 最上

味つけは村山と同じしょうゆ味で、肉は豚肉。定番の里芋、こんにゃく、ねぎのほかに、きのこ類をふんだんに入れる。現在は牛肉を使った芋煮が主流。

村山

芋煮の基本スタイル。味つけはしょうゆ味で里芋、牛肉、ねぎ、こんにゃくと具はシンプル。



置賜



米沢牛、飯豊牛で有名な地域なので、もちろん肉は牛肉。味つけはしょうゆ味。こんにゃくは糸こんにゃくに、人参や大根も入れてバラエティ豊か。

芋煮のもととなった「芋棒煮」のレシピを知りたい方は、中山町観光協会ホームページをご覧ください。