



[いもこ汁(村山風)]

Yamagata Local Foods, 35

代表地区 村山

材料

- 里芋/600g
- 山形牛肉薄切り/400g
- コンニャク/1枚
- 長ネギ/4本
- 水/6カップ
- 酒/大さじ4
- 砂糖/大さじ4
- 醤油/大さじ6
- 塩/少々

山形の秋の風物詩、芋煮会。
河原でいもこ汁を囲んで賑やかに。



作り方

- ①里芋は皮をむいて一口大に切り、塩でよくもんでから水洗いして、さっと茹でておく。
- ②牛肉は4cmに切る。ネギは斜めに切る。
- ③コンニャクは手で一口大に千切って、さっと茹でてざるにとり、水気をきる。
- ④鍋に分量の水と酒大さじ2を入れ、里芋、コンニャクを煮る。
- ⑤里芋が6分程度煮えたら、牛肉と残りの調味料を入れる。
- ⑥アクがすくいながら煮る。
- ⑦里芋が柔らかくなったらネギを加える。
- キノコなどを入れてもよい。糸コンニャクを使ったり、大根などの野菜を加える地域もある。

山形の秋の風物詩になった芋煮会は三百年も前から行われていたといわれ、旧暦八月十五夜の「芋名月」に里芋をお供えして祝った農耕神事に由来するとか、最上川舟文化に端を発するとか、その由来は様々にわれています。

里 芋、牛肉、コンニャク、ネギを入れた醤油味の「いもこ汁」を囲んだ野宴で、山形の河原は賑わいます。野外での調理では、汁に初めから調味料を入れ、里芋は下茹でをしないで豪快に作ります。具の肉は、かつては樺タラだったのですが、大正の頃から山形特産の牛肉を使うのが定番になりました。

村山風は牛肉使用、醤油仕立てが特徴。