

夏も終わり景色も秋めいてまいりました。

山形の秋といえば9月中旬ごろから10月中旬ごろにかけて河川敷等で行われる『芋煮会』が風物詩となっておりますが、今年で第29回を迎えられました『日本一の芋煮会』は先月17日、馬見ヶ崎川河川敷にて盛大に開催され、大勢の人々が芋煮の味を堪能しに訪れていたようです。

このイベントといえば、直径6mの大鍋の印象が強いです。

その大鍋も2代目で今年をもって引退し、来年は3代目鍋太郎が登場するとのことでした。



山形県内でも芋煮に入る材料や調味料は地域によってさまざまですが、一般的に思い浮かぶのは、里芋は勿論として、牛肉・こんにゃく・きのこ（シメジ又は舞茸）・長ネギ辺りではないでしょうか。

プラスで、豆腐や大根等が入った芋煮もあります。

庄内地方では牛肉ではなく豚肉を入れると聞いたことがあります。

調味料は醤油ベースで、砂糖や酒、だしなどを入れて味を調えますが、その家庭により隠し味が色々あるようです。

最近では醤油ベースの味にとどまらずバリエーションも豊かになっているようです。

芋煮会の終盤には、うどんやカレールーを入れ2度楽しむことがいつの頃からか定番となっておりますが、皆さんの家庭では『我が家だけのメ』なんていうレシピも存在するのではないでしょうか。



10月に入り秋もたけなわです。会社で、友人で、家族で、皆さんも是非、芋煮会を楽しんでみてください。