

煮芋會發祥地

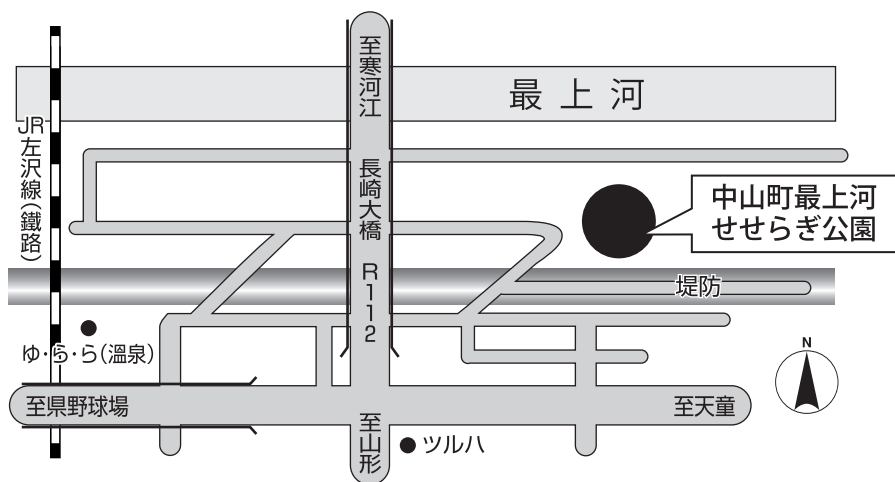
山形縣是日本“煮芋會”的發祥地、在東北各地非常盛行、是山形縣秋天的象征。

那麼、煮芋會是如何興起的呢？...

山形縣有一條河叫最上川、人們叫它母親河、它從南至北流入日本海。江戶時代山形最上川的船運事業非常興旺、山形縣內陸的大米、紅花、藍染等商品經酒田運至到京都和大阪、與此同時京都、大阪的砂糖、乾魚、服裝以及人形娃娃等京城文化被帶回到了山形。

元祿7年（1694年）最上川船運在荒砥（白鷹町）通航之前、長崎（中山鎮）是船運的終點、是貨物裝卸、運往米澤方面的中轉要地。船夫以及商人們在裝卸貨物和等貨期間、用乾鱈魚和芋頭作原料、經常在河邊用松枝架起大鍋煮著吃、這便是煮芋會的開始。

讓我們在最上川河邊煮芋頭吃吧！



中山町觀光協會租賃以下物品

＊請向中山町觀光協會申請。

- 煮芋發祥鍋（大鍋）可以煮 300 份左右。
- 帳篷（2 間 × 3 間）（1 間＝1,81 米）
- 鮎魚燒烤器：用木炭燒烤竹籤鮎魚的爐子。

●請把垃圾帶回家。

山形秋之風景

煮芋會發祥地

山形縣中山町



中山町觀光協會

山形県東村山郡中山町大字長崎 120 番地

電話 023-662-2114 傳真 023-662-5950

E-mail kitekero@town.nakayama.yamagata.jp



Homepage



Twitter



Facebook

鱈魚煮芋頭家庭作法

鱈魚煮芋頭，是乾鱈魚和芋頭混煮的一道菜餚，據說煮芋會就起源於它。

材料（4人分）

① 芋頭	400 g（1人100g）	醬油	80ml
② 乾鱈魚	100g（1人25g）	清酒	25ml
③ 油炸豆腐	1片	日式甜料酒	15ml
④ 乾蘑菇	小的4個	白糖	大湯勺1勺（9g）
⑤ 扁平茼蒿	1/2塊	鹽	少許
⑥ 高湯	800ml（魚乾25g、乾制鱈魚10g）		

（調味料）

高湯製法

- 去掉乾魚的頭部和內臟，把它放入880ml（所需的高湯量，加10%的水）的水中浸泡一夜。（放入冰箱）
- 製作時將浸泡過的乾魚水加熱，煮20～30分鐘，不要煮沸。邊煮邊嚐，適量放入乾制鱈魚，煮5分鐘左右，也不要煮沸，待味道確定後，將其倒入鋪有廚房用紙的濾網裡過濾。

做 法

1. 將乾鱈魚放入水中浸泡3～4個小時，用菜刀切成易食用的大小。
2. 把乾蘑菇放入水中，在冰箱裡浸泡一夜，水量不要超出蘑菇，切成易吃的大小。（蘑菇水保留下來用來製作調味料。）
3. 把芋頭切成容易吃的大小。
4. 油炸豆腐片用熱水煮燙後切成寬條。
5. 為讓味道更好地滲透到茼蒿裡，用筷子在茼蒿的正反兩面扎眼，並用手揪成易吃的大小，用水清洗，輕輕地煮一下後倒入濾網控乾水分。
6. 鍋中加入①和1/3量的湯汁，小火煮10分鐘（為讓材料入味）
7. 將②③④⑤按順序放入鍋中，加入1/3量的調味料以及剩餘的湯汁，不要加鹽，小火煮10分鐘。
8. 再加入1/3的調味料，中火煮10分鐘。
9. 品味，加入剩餘的調味料和留下來的蘑菇水，小火煮10分鐘。

10. 芋頭煮軟後確認味道，最後加鹽調味，關火，靜放10分鐘。

※加入少許鹽可使味道更醇香、更濃厚。靜放10分鐘可以使味道進一步滲透到材料裡，增加口感。

注意：調味料一定要分數次加入，逐漸調整濃度。

煮的時候不要攪拌。（材料攪碎的話湯汁會變渾濁）

山形名物（村山地區）芋頭煮的製作法

材料（4人分） 以下是在河邊煮製，以50ml湯勺計量的。

- ① 芋頭 1.0kg（煮芋會用的芋頭是去皮的，在山形叫做“水洗芋頭”。）
- ② 扁平茼蒿 2塊
- ③ 長蔥 4根
- ④ 薄片牛肉 600g
- ⑤ 水 800ml（用500ml的塑料瓶容易計量。）
- ⑥ 醬油 100ml（兩湯勺）
- ⑦ 白糖 30～50g（約1/4湯勺）
- ⑧ 清酒 50ml（1湯勺）

※如果添加蘑菇（蟹味菇等），放1盒即可。

做 法

1. 洗淨芋頭，切成易吃的大小。
2. 把扁平茼蒿用手揪成一口大小。
3. 長蔥切成斜長條。
4. 牛肉切成4～5cm大小。
如果添加蘑菇，將其切成易食用的大小。
5. 將①②⑤和醬油30ml（湯勺1/2左右）放進鍋中煮。（先加醬油可以防止湯太粘稠，防止湯渾。）
6. 煮沸後將火調成中火，加入50ml的醬油（1湯勺）、50ml的清酒（1湯勺）繼續煮。
7. 芋頭煮軟後加入牛肉，一邊煮一邊除去浮沫。
※如果添加蘑菇，要將蘑菇和牛肉一起放入。
8. 一邊品味一邊將剩餘的調味料加入進去，調整至自己喜歡的口味，最後放蔥，煮沸，關火。

監督製作：中山町食生活改善推進協議會