

芋煮のお味はいかがですか？



来賓としてお越しいただいた大橋健男松島町長、清水裕大洲市長、下森博之津和野町長にも「日本三大芋煮」と牛肉の入った山形風芋煮を試食していただき、それぞれの感想をお聞きしました。



宮城県松島町
大橋健男町長

◇3種の芋煮を食べ比べて

味のベースが鯛、鶏、棒だらとそれぞれ異なっていて、3種とも個性があり、大変おいしくいただきました。いずれも、里芋の美味しさを引き出す工夫がされており、大洲市、津和野町、中山町それぞれの芋煮へのこだわりが感じられました。

◆中山町を視察して

住まい、学校、スポーツ施設など、生活していく上で必要な機能と、山や川などの豊かな自然が調和していて、コンパクトで豊かな町であると感じました。



愛媛県大洲市
清水裕市長

◇津和野町の「芋煮」

具は里芋のみとシンプルですが、鯛のだしがよく出ていて上品な味でした。また、ゆずの皮がいいアクセントになっていました。

◇山形の「芋煮」(牛肉入り)

芋煮煮と比べ、すき焼き風のしっかりした味付けで、牛肉も柔らかく大変おいしかったです。具材や味付けから食文化の変化が感じられ、おもしろいなあと感じました。



島根県津和野町
下森博之町長

◇大洲市の「いもたき」

里芋のほかに鶏肉、しいたけ、白玉など色んな具材が入っていて、見た目にも楽しく、また食感も楽しみながらいただきました。こくがあり大変おいしかったです。

◇中山町の「芋棒煮」

当町(津和野町)と同様、魚からだしをとっているとのこと、素朴で懐かしい味がしました。

⇒秋空の下、4市町長が芋煮を囲んで交流を深めました。



⇒清水市長、下森町長にはさくらんぼテレビの番組に出演していただきました。



スナップショット



日本三大芋煮MAP



山形県中山町「芋棒煮」

江戸時代、最上川舟運の船頭が食べていたものを現代風にアレンジしたもの。



- 時期 毎年9月の「元祖芋煮会 in 中山」で振る舞われる
- 味付け 棒だらのだしを活かした薄めのしょうゆ味
- 具材 棒だら、里芋、油揚げ、こんにゃく、干しいたけ

【CHECK! 津和野町はこんなところ】

- ・人口8,427人(平成22年国勢調査より)。
- ・津和野藩の城下町で「山陰の小京都」と呼ばれる。
- ・堀庭園などの史跡のほか、日本五大稲荷に数えられる太鼓合稲成神社や弥栄神社など、寺社も多い。
- ・津和野町を流れる高津川は鮎の名産地。
- ・里芋の産地でもある。
- ・森鷗外や西周など、多くの偉人を輩出している。

島根県津和野町「芋煮」

津和野町に江戸時代から伝わる伝統料理。



- 時期 秋頃
- 場所 神社や公民館など
- 味付け 鯛のだしを活かした薄めのしょうゆ味
- 具材 里芋のみ

【CHECK! 大洲市はこんなところ】

- ・人口47,157人(平成22年国勢調査より)。
- ・大洲藩の城下町で「伊予の小京都」と呼ばれ、臥龍山荘など史跡が多い。
- ・愛媛県最大の川「肱川」は、鵜飼いが行われる鮎の産地で、その流域は里芋の産地でもある。
- ・その流域は里芋の産地。

愛媛県大洲市「いもたき」

大洲市に約300年前から伝わる郷土料理。



- 時期 秋頃に月見を兼ねて
- 場所 河川敷
- 味付け 甘めのしょうゆ味
- 具材 鶏肉、里芋、油揚げ、こんにゃく、しいたけ



どれもおいしそう☆



「日本三大芋煮」振る舞いでは、本場の味を楽しんでもらおうと3市町それぞれが地元から食材を持ち込み、大鍋を使って400人分の芋煮を調理しました。