

大洲市×津和野町×中山町

芋煮トークショー



「日本三大芋煮」集合の記念に、愛媛県大洲市からは清水市長、島根県津和野町からは商工観光課の米本係長、中山町からは食生活改善推進協議会の小関会長が登壇し、「芋煮」に関するトークを繰り広げました。



愛媛県大洲市
しみず ひろし
清水 裕 市長

肱川を中心に発展
大洲市は、愛媛県の西部に位置しています。「伊予の小京都」と言われ、愛媛県で一番大きい川「肱川」の流域にある大洲城を中心に発展した旧城下町としても知られています。明治期から昭和初期には、中山町同様、舟運の拠点として栄えました。
大洲市の郷土料理「いもたき」
「いもたき」は、大洲市に300年ほど前から伝わる伝統料理です。
新しい里芋が収穫される時期に、各農家が里芋を河原へ持ち寄り、これを食べながら相談事をするという親睦行事が始まりと言われています。
大洲産の里芋のほか、鶏肉、

こんにゃく、油揚げ、しいたけと具だくさんで、味付けはやや甘めのしょうゆ味。大洲の故郷の味として根付いています。
気の合う仲間と、月を眺めながら
山形の芋煮会は一般的に日中に行うようですが、大洲市では夜、月を眺めながら行います。これまで芋煮会は夜にするものだと思ってきましたが、今日中山町に来てみて昼間の芋煮会を体験し、昼間に行うのもいいかもしれないと思いました。
いもたきの振る舞いは数に限りがあるとのことなので、今日食べられなかった方はぜひ大洲市にお越しいただき、いもたきと合わせて肱川の景観も楽しんでほしいと思います。

「芋煮といえば山形」と思い込んでいましたが、日本各地に様々なかたちで郷土料理として伝承されているんですね。
地域によって味付けから具材、いつ、どこでやるかまで色々違いがあって面白いですね。



フリーアナウンサー
おおつ さちえ
大津 幸恵 さん
(司会)



島根県津和野町 商工観光課係長
よねもと きよし
米本 潔 さん

津和野は「山陰の小京都」
津和野町は、島根県の西の端に位置し、山口県と隣接しています。武家屋敷が続く町並みから「山陰の小京都」と言われ、年間約100万人が訪れる観光地となっています。
津和野の郷土料理「芋煮」
「芋煮」は津和野町の郷土料理の一つで、炙った小鯛からとっただしで津和野産の里芋を煮たものです。
具だくさんな大洲市、中山町の芋煮とは対照的で、具は里芋だけ。シンプルに、鯛からとっただしの香りと津和野産の里芋の味を楽しんでいただきたいです。
また、今日振る舞う芋煮には、

アクセントとしてゆずの皮を乗せています。ゆずの香りも合わせてお楽しみください。
芋煮は神社の境内で、地酒とせよ。
山に囲まれた津和野町では、河川敷で宴会をするという機会はありません。
津和野の芋煮は、毎年10月に弥栄神社という神社の境内で開催される「芋煮と地酒の会」というイベントにおいて、地酒とともに振る舞われます。
芋煮と地酒、津和野の秋の味を一度に楽しめるイベントなので、ぜひ一度お越しください。

300年前の史料をもとに 現代風にアレンジ
芋煮会の発祥には色々な説がありますが、ここ中山町では、江戸時代に最上川舟運の船頭たちが、河原で里芋と棒だらを煮て食べたのが芋煮会のはじまりと伝えられています。
船頭たちが食べていたと言われる棒だらの入った芋煮を、約300年前の史料をもとに再現してみたところ、少し生臭かった。そこで、当協議会で現代の人の口に合うようにアレンジを加え、煮干しとかつお節でだしを取り、しょうゆ、みりん、味付けした薄味の上質な芋煮に仕上げました。具は、里芋、棒だら、干しいたけ、こんにゃく、油揚げの5つです。

準備は前日から。素材の味が生きるからこそ、下ごしらえに時間をかけて。
私たちの作る芋煮は、里芋と棒だらの味を楽しんでいただきたいので、味付けは薄め。だしが味の決め手になるので、下ごしらえに一番時間をかけます。
今日の芋煮振る舞いのため、当協議会では、昨日から準備をしています。今日は3種の芋煮を楽しめるのですが、中山町の芋煮も大変おいしく仕上がっているの、ぜひ味わってみてください。



中山町食生活改善推進協議会
こせきひでこ
小関日出子 会長