## 大洲市×津和野町×中山町

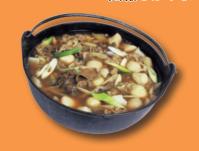
をするという親睦行事が始まり

9、これを食べながら相談事各農家が里芋を河原へ持ち

食べられなかった方はぜひ大洲りがあるとのことなので、今日

#### ‡煮トークショー

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。



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。

るかまで様々違いがあって面白いですね。





さちえ幸恵

「芋煮といえば山形」と思い込んでいましたが、

地域によって味付けから具材、いつ、どこでや



してみたところ、少し生臭かっ 300年前の史料をもとに再現

当協議会では、

昨日から準備を

今日の芋棒煮振る舞いのため、

しています。

とのことですが、中。今日は3種の芋煮

れる棒だらの入った芋煮を、

船頭たちが食べていたと言わ

です。

ごしらえに一番時間をかけるん

しが味の決め手になるので、きたいので、味付けは薄め。

下だ

と伝えられています。

て食べたのが芋煮会のはじまり

江戸時代に最上川舟運の船頭た

と棒だらの味を楽しんで

ただ

私たちの作る芋棒煮は、

河原で里芋と棒だらを煮

ありますが、

ここ中山町では

芋煮会の発祥には色々な説が

下ごしらえに時間をかけて。

材の味が活きるからこそ

300年前の史料をもとに

準備は前日から。

現代風にアレンジ

加え、煮干しとかつお節でだし人の口に合うようにアレンジを

てみてください。 上がっているので、ぜひ味わっ 山町の芋棒煮も大変おいしく仕

ら、干ししいたけ、こんにゃ

付けした薄味の上品な芋煮に仕

しょうゆ、

みりんで味

た。そこで、当協議会で現代の

(司会)

中山町食生活改善推進協議会

小関白出子

肱川を中心に発展

置しています。「伊予の 舟運の拠点として栄えました。 ら昭和初期には、 ても知られています。 を中心に発展した旧城下町とし と言われ、 大洲市は、愛媛県の西部に位 「肱川」の流域にある大洲城 愛媛県で一番大きい 山町同様、

理です。 **大洲市の郷土料理「いもたき」** 新しい里芋が収穫される時期 0年ほど前から伝わる伝統料「いもたき」は、大洲市に3 いもたきの振る舞いは数に限

でほしいと思います。と合わせて肱川の景観も楽しん

いもたき

愛媛県大洲市 裕 市長 の味として根付いています

### 山形の芋煮会は一般的に日中 月を眺めながら

かもしれないと思いました。 を体験し、昼間に行うのもいい 中山町に来てみて昼間の芋煮会 夜、月を眺めながら行います。 のだと思っていましたが、 に行うようですが、 これまで芋煮会は夜にするも 大洲市では 今日

の芋煮とは対照的で、 煮たものです。 ただしの香りと津和野産の里芋 理の一つで、 具だくさんな大洲市、 シンプルに、鯛からとっ

#### 津和野は 「山陰の小京都」

年間約: 地となっています。 ら「山陰の小京都」 に位置し、 津和野町は、 。武家屋敷が続く町並みか置し、山口県と隣接してい和野町は、島根県の西の端 00万人が訪れる観光 と言わ

# 津和野の郷土料理「芋煮」

とっただしで津和野産の里芋を で、炙った小鯛からは津和野町の郷土料

の味を楽しんでいただきたいと また、今日振る舞う芋煮には

> ともに振る舞わ はあまりありません。 いうイベントにおいて、 津和野の芋煮は、 山に囲まれた津和野町では、 ます。

せてお楽しみくださいせています。ゆずの香 せています。ゆずの香りも合わアクセントとしてゆずの皮を乗 芋煮は神社の境内で

## 地酒とともに

催される「芋煮と地酒の会」と弥栄神社という神社の境内で開 敷で宴会をするという機会 毎年10月に

で、ぜひ一度うき、たっちに楽しめるイベントなのを一度に楽しめるイベントなの味 芋煮と地酒、津和野の秋の味



商工観光課係長