いも煮のお話（中）

みなさん、こんにちは。鍋料理がおいしい季節になってきましたね。今日は鍋料理の一つ「いも煮」のお話をします。

いも煮は山形県の郷土料理です。大きな鍋に、さといもや牛肉、こんにゃく、ねぎ、しめじなど季節の食材を入れ、しょうゆ、酒を入れて煮こみます。家庭によって鍋の中身が少しずつ違います。

さといもは、山形県など東北地方の寒い地域では保存が難しいので、秋に収穫したさといもを寒い冬が来る前に持ち寄って食べます。家族や親戚、職場、友人などの親しい人と共に、河原で「いも煮鍋」を囲むたくさんのグループが見られます。

この行事は、約 400 年前の江戸時代に米の不作に備えて、さといも作りが盛んになり、収穫を祝って、野外で鍋料理を囲んで食べていたことが、今に続いています。「いも煮鍋」をみんなで囲むことで、親しい人たちと楽しい時を過ごし、より絆を深めあうコミュニケーションの場となっています。

今日の給食でも、みんなで楽しくいも煮を食べましょう。