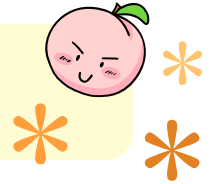


いも煮のお話（小）



みなさん、こんにちは。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や味つけが少しずつ違います。

さといもは、山形県などの東北地方の寒い地域では保存が難しいため、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ります。家族や親戚、友人、職場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、外で鍋料理を囲んで食べていたことがはじまりです。「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間を過ごし、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。