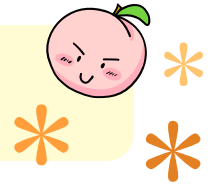


## いも煮のお話（中）



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。  
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きります。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始まりです。「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。