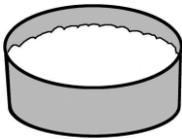


9月 日本全国味めぐり

やまがたけん ～山形県～



に
いも煮
ちく
A地区 25日
ちく
B地区 6日



ごはん

いそかあえ



ごもくあつやきたまご



いもに

とうほくちほう ちず
東北地方の地図



「いも煮」は、さといもの収穫期の秋から冬によく食べられている郷土料理の一つです。

河川敷に鍋や食材を持ち込み、家族や友人などと一緒にいも煮を作って食べる「いも煮会」は、山形県の秋の風物詩となっています。

やまがたけん しょうかい 山形県の紹介

山形県は美しい自然に恵まれた土地です。俳人・松尾芭蕉の“蟬の句”「閑かさや岩にしみ入る蟬の声」は山形県の「立石寺」で詠まれたものです。

農業が盛んで「米」の生産量は全国第4位、果物の「西洋なし」と「さくらんぼ」は、全国第1位です。また、枝豆の王様「だだちゃ豆」が有名です。

学校給食発祥の地の鶴岡市では、山岳信仰の文化と結びついた行事食・伝統食が継承されており、ユネスコの「食文化創造都市」に認定されています。

やまがたけん しょうどりょうり 【山形県の郷土料理】



だし



たまごこんにやく



しおひ塩引きずし

出典：農林水産省 Web サイト

https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/k_ryouri/

こんげつ やまがたけん しょうどりょうり
今日は、山形県の郷土料理の「いも煮」です。

「いも煮」は、さといも、牛肉、こんにやく、ねぎを使って作るのが一般的ですが、地域や家庭によって食材や味付けに違いがあるのもいも煮の魅力の一つです。日本海側の庄内地方では、豚肉を使い、みそで味付けしています。内陸部の村山地方は、牛肉を使った甘めのしょうゆ味です。最上地方では、豊富にとれる山菜やきのこを使います。

給食では、牛肉、さといも、にんじん、ごぼう、こんにやく、油揚げ、ねぎを使い、三温糖としょうゆで味付けしています。