

今日は芋煮で幸せ三昧。



タラを干物にした「棒ダラ」が特徴 薄味の上品な味わい

山形県中山町の“芋煮”

芋煮の歴史



最上川河川敷で、船乗りが出航を待つ間、退屈しのぎに松の枝に鍋をつるして酒盛りしたことが芋煮会の始まりと言われています。

どんな味?



海から運ばれた棒ダラを醤油ベースでじっくり煮込み、里芋がその味をしっかりと受け入れ、ふわとろと舌に絡む、芋煮会発祥の地の芋棒煮。

イベント

元祖芋煮会in中山
9月最終土曜日
全国かぶと虫相撲大会
7月海の日

手ぶらで芋煮会ができる



町内のお店に予約すると、芋煮会発祥の地である最上川の河川敷で手軽に芋煮会ができます。



炙り鯛の出汁と一片の柚子が醸す上品な澄まし仕立て

島根県津和野町の“芋煮”

芋煮の歴史



津和野では十五夜の観月会に芋煮の宴をしつらえ酒杯を交わす習慣があり、嘉永2年の奉納額にも芋煮の様子が描かれています。

どんな味?



炙った小鯛の出汁と火山灰地で育ったキヌの細かな里芋だけのシンプルで上品な澄まし仕立て。柚子の香りが風味を一層豊かにします。

イベント

日本三大芋煮会つわの
～芋煮と地酒の会～
毎年10月第3日曜日(予定)
酒蔵開き
毎年3月SL運行開始日に
同時開催

地酒とともに味わうのも美味



秀峰 青野山の伏流水で仕込む津和野の地酒は、若干甘口ながら芋煮との相性は抜群です。



ホクホクした里芋の食感と上品な甘みが絶品

愛媛県大洲市の“いもたき”

いもたきの歴史



藩政時代から、収穫した里芋を持ち寄り肱川河原で親睦行事が行われていました。今では秋の風物詩として観光行事化されています。

どんな味?



粘り気が強くホクホクとした食感の里芋と鶏肉を中心に乾しいたけ、こんにゃくなどを入れて煮込んだ、醤油ベースの少し甘めな味です。

イベント

いもたき初煮会
8月下旬
いもたき観月会
9月中旬～10月上旬

妙法寺河原でのいもたき解説



初煮会では、いもたきの無料配布を実施するなど、大勢の人が鍋を囲んで盛大に行われます。