

広報

おます

2021

9

No.200

(特集)

肱川の恵みが育んだ「いもたき」

(特集) 観光行事となって55年

肱川の恵みが育んだ「いもたき」

藩政時代から伝わるという素朴な風習「いもたき」を昭和41年に観光事業化してから今年で55年が経過しました。

初秋から仲秋にかけて、肱川の河原を座敷に里芋を炊きながら、鍋を囲んでの団らん、そして、とろけるその味を楽しむ「いもたき」は、秋の風物詩です。

今回は、受け継がれてきた「いもたき」の歴史と芋煮文化について紹介します。



平成29年8月の初煮会



平成22年8月の初煮会

ルーツは「素朴な風習」

いもたきのルーツには、諸説ありますが、愛媛県史には『藩政時代から受け継がれてきたこの地方独特の秋の風物詩であり、300年の伝統の味である。この地方には、春秋2回お籠りという地域住民の寄り合い行事があり、秋には肱川の河原に収穫の夏いもを持ち寄り、素朴な親睦融和の一刻を過ごした』との記述があります。

また、『日本の郷土料理10 四国』の中では『大洲のいもたきは、春秋2回の地元農民の寄り合い行事のうち、秋のお籠りにつくられたハレの食事であった』と記されています。

そして『生きていく民族探訪 愛媛』にも、『洪水の恩恵によって里芋の名産地となった肱川付近の農民たちが肱川の川原に集まって芋を炊いて会食し、月を拜んで豊作を祝ったのが、大洲の芋炊きの起源であるという』とあり、地元の人々の素朴な風習が「いもたき」のルーツのようです。

【引用文献】

『ふるさと愛媛学』調査報告書

河川流域の生活文化（平成6年度）

愛媛県生涯学習センター

「いもたき」の歴史（300年の伝統）

延享4年
(1747年)

川田雄琴が「大洲藩の藩校」「止善書院明倫堂」を創設

明治23年
(1890年)

※この頃には、いもたきが行われていたといわれる
松根東洋城が父の大洲区裁判所判事への赴任に伴い大洲尋常高等小学校に転校

昭和41年
(1966年)

いもたきを観光事業化

この頃から県内の西条、新居浜、出合、川内などの河川敷でもいもたきが開催されるようになる

昭和50年頃
(1975年)

20周年、如法寺河原で「初炊き会」を開催
※昭和63年の広報大洲からは「初煮会」と表現句を愛する会「いもたきセット」全国発送を開始

昭和61年
(1986年)

大洲商工会議所青年部が山形県の「日本一いも煮会フェスティバル」で大洲のいもたきを披露

平成元年
(1989年)

「いもたき初煮会」で千人分の大鍋を用意
※以降の初煮会で無料配布が恒例となる

平成3年
(1991年)

復元した大洲城が見える肱北河原で初煮会を開催

平成6年
(1994年)

いもたきをヒントにしたO級グルメ「大洲コロッケ」が開発される

平成18年
(2006年)

9月に観月会を開催
交通新聞社が発行する「旅の手帖」で大洲市、山形県中山町、島根県津和野町の3つの芋煮を「日本三大芋煮」として紹介

平成22年
(2010年)

いもたきサミットin大洲を開催
(山形県中山町と島根県津和野町の芋煮を振舞う)
いもたきのレトルトパック「愛媛・大洲のこだわりいもたき」が完成し、大洲ええモンセレクトシヨンに認定

平成24年
(2012年)

東京都文京区で「日本三大芋煮まつり」を開催

平成25年
(2013年)

日本三大芋煮オンラインツアーを開催

平成27年
(2015年)

平成29年
(2017年)

平成30年
(2018年)

令和2年
(2020年)

昭和41年の大洲市広報

いもたきが観光行事となった年の昭和41年10月15日発行の大洲市広報には、「水郷の味、いもたき大会」にぎわう」の記事を掲載しています。

『肱川の川原に夕やみせまるころ、あちこちにたき火があかあかと燃えあがり、ナツイモを煮て食べる、いもたき大会、がはじまる。古くからつたわる素朴なこのいもたき大会もことしから**広く観光客にも楽しんでもらおうと宣伝につとめた結果、業者のみなさんの協力もあつてますますの成績となった。**写真下には『中秋の名月に、月見の宴』を楽しむ若い人たち（城山下で）』とあり、城山が見える河

原で開催されていたようです。

夏に育つ芋から「夏芋」と呼ばれていることもあり、当時の記事でも「ナツイモ」と表記されています。一方で、下段の食欲の秋の記事には「サトイモ」の表記もあり、当時から2つの呼び方をしていたものと推測されます。

現在のいもたきは、如法寺河原を中心に開催されていますが、観光行事となった当初は、希望に応じて肱北河原や高河原など、あちこちの河原で行われていました。観光バスでツアーが組まれるほどの人氣があり、全盛期には、年間7万人以上を動員していたといわれています。



昭和41年10月15日付の大洲市広報
※過去の広報誌は市公式ホームページで閲覧できます。



俳人 松根東洋城の句碑

肱北緑地公園の一角に俳人松根東洋城の句碑があります。東洋城は、父親が大洲区裁判所の判事だったことから少年時代を大洲で過ごしています。

この句碑は、平成5年に大洲史談会が松根東洋城大洲小学校卒業百周年を記念して建てたものです。建立当初は、如法寺河原にありました。

「芋鍋の煮える音は、秋の夜の静けさをより深くする」今年はいもたきでは、静かに芋鍋の音に耳を傾けてみてはいかがでしょうか。



松根東洋城が少年時代に居住していた大洲旧居は、大洲城二の丸にあります。



大洲産の里芋を食べてほしい

平成3年、当時大洲商工会議所青年部（大洲YEG）の会長を務めていた菅野隆次さんは、山形県のYEGから「大洲の芋煮会が一番古いので紹介したい」との連絡を受け、山形の日本一芋煮会フェスティバルに大洲からいもたきを持って行って、振る舞いを行いました。

この全国に知られる山形の芋煮会に刺激を受けて、大洲を活性化しようと取り組んだのが、当時の大洲YEGのみなさんです。

平成3年山形の日本一芋煮会



平成6年にYEG会長を務めた宮下利秋さんは、当時を振り返り、観光協会の会長からも「初煮会は神事をやっているのみで一時期のバस्तゥアールもなくなっている。何とか活性化することを考えてくれないか」と頼まれたと話してくれました。

そこで、まずは地元の人に「大洲産里芋のおいしさを知ってもらうために、今では初煮会の恒例行事となっている無料配布を考えました。当時、5人以上でないといけない「いもたき」を1人でも参加できて食べられるようにしたいとの思いも込めたアイデアでした。

次に全国にPRできる仕掛けとして、平成6年に旬を愛する会、農協、市内企業から協賛を得て「いもたき初煮会」の開催にこぎ着けました。人を集めるイベントも必要と考え、花火会社に頼み込んで、格安で花火を打ち上げてもらったそうです。

そしてテレビの全国中継で取り上げてもらうために開催日時を金曜日の夕方に設定しました。土日はニュース枠に中継がないことをリサーチし、情報発信の方法にもこだわりました。

年々寂しくなっている大洲のいもたきを憂い「市民一人ひとりがいもたきをやるう、うかいをしよう」と誘い合う雰囲気が必要。大洲の活性化のためには、企業の参加と情報発信の強化が不可欠だと思おう」と話す宮下さん。

若い人たちに未来に向けて新しいプロジェクトを一致協力して立ち上げてほしいとエールを送っています。



「大洲のいもたきが一番おいしい。大洲のように風情のあるいもたきは他の地域にはないよ」と話す菅野隆次さん（左）と宮下利秋さん（右）

炊くと煮る

県内では「いもたき」の名称ですが、全国的には「芋煮」と呼んでいます。「炊く」という言葉は「ご飯を炊く、炊き込みご飯」のように「お米」の場合に使うことが多いのですが、京都などで使われているように大洲でも「南瓜の炊いたん」など野菜を煮た料理名にも「炊く」を使います。「大根炊いたんやけど味見して」など、日常会話でも野菜を煮る言葉として定着しています。「いもたき」と名付けられたのも普段から「芋を炊く」と言っていたからでしょうか。

「いもたき」はどことなく品のある親しみのこもった郷土料理の名前です。



里芋の栄養

里芋は芋類の中でもカロリーが低く、カリウムが豊富に含まれています。カリウムは体内の余分な塩分を排出するため、降圧作用、むくみ解消に効果があります。

成分名	値(単位)
エネルギー	53 (kcal)
水分	84.1 (g)
たんぱく質	1.5 (g)
脂質	0.1 (g)
炭水化物	13.1 (g)
ナトリウム	Tr 微量(mg)
カリウム	640 (mg)
食物繊維	2.3 (g)

日本食品標準成分表2020版(八訂)
可食部100g当たりの数値

里芋は縁起が良い

里芋は、親芋から子芋ができ、そこからまた孫芋ができるように増えていくことから、子孫繁栄に縁起が良いとされ、お正月のおせち料理にも使われています。

植物としては、サトイモ科サトイモ属、原産は、インド東部からインドシナ半島です。日本では、縄文時代から栽培され、江戸時代までは、芋の主役だったといわれています。ちなみに、食べている部分は、根っこではなく、地下茎が肥大した部分です。



食 材		出 汁		調味料	
里芋	200g	昆布	10g	薄口醤油	50ml
こんにゃく	1/2枚	かつお節	10g	濃い口醤油	大さじ1
鶏もも肉	150g	椎茸戻し汁	50ml	みりん	大さじ2
干し椎茸	2枚	水	950ml	酒	小さじ1
油揚げ	1枚			砂糖	50g
ごぼう	10cm			塩	1つまみ
だし汁	1000ml			はすいも	少々

大洲のいもたき



三大芋煮をつくってみよう

作り方 (2人前)

■ 出 汁

- ①900mlの水に昆布を入れて30分ほど浸けておく。
- ②鍋に火をかけ、沸騰直前に昆布を取り出す。
- ③②を火に入れ、沸騰したところにかつお節を投入し、火を止めて、そのまま2分ほど置いてこす。

■ 下処理

- ①里芋は洗って皮付きのまま10分ゆで、皮をむく。
- ②鍋に出汁、里芋を入れ、柔らかくなるまで中火で煮る。
- ③干し椎茸は水で戻し四つ切、こんにゃくは一口大に切り下茹でする。
- ④油揚げは、一口大に切り湯通し、鶏肉はそぎ切りで一口大に切る。ごぼうは大きめな笹切りにする。

■ 調 理

- ①鶏肉、椎茸、こんにゃく、ごぼうを油でさっと炒める。
- ②①に椎茸の戻し汁と出汁を入れ沸騰させ、灰汁をとりながら10分ほど煮る。
- ③②に里芋、油揚げ、調味料を入れる。
- ④里芋にスッと串が入るようになったら出来上がり。
- ⑤火からおろして10分程度、味をなじませる。
- ⑥盛り付けする前に再加熱し、「はすいも」を入れさっと火をとおす。

つわのちよ 島根県津和野町の芋煮



食 材		出 汁		調味料	
里芋	140g	昆布	4g	薄口醤油	小さじ1/2
小鯛	40g	あぶり小鯛出汁	600ml	濃い口醤油	少々
柚子	少々			酒	小さじ1
だし汁	600ml			塩(出汁の1%)	6g

作り方 (2人前)

■ 出 汁

- ①小鯛(40センチ程度)は、軽く塩をして10分ほど時間を置き、焦げないように焼く。
- ②焼いた小鯛の身をほぐす。
- ③残ったアラ骨を鍋に移し、水を700ml入れて出汁をとる。(出汁の出来上がり600ml)
- ④出汁をこして、調味料とほぐした鯛の身を入れ、味を調える。

■ 芋 煮

- ①洗い芋は、箸が通るくらいまで、中火で柔らかくゆでて灰汁をとる。
- ②柔らかくなった里芋を出汁の中に入れ、弱火で約20分、ゆっくり味を染み込ませる。
- ③煮えたら一度火を止め、10分程度味をなじませる。
- ④③を再加熱し、お椀によそい、鯛の身を上に乗せ、刻み柚子を飾る。

あぶった鯛の透き通った出汁に、里芋だけのシンプルで、すまし汁のような芋煮です。最後に添える柚子の香りがして、地酒との相性が抜群です。

食 材		出 汁		調味料	
洗い里芋	400g	だし汁		醤油	80ml
棒ダラ	100g	※煮干し25g	800ml	酒	25ml
油揚げ	1枚	花かつお10g		みりん	15ml
干し椎茸	小4枚			砂糖	大さじ1
平こんにゃく	1/2枚			塩	少々

作り方 (4人前)

■ 出 汁

- ①煮干しの頭、腹をとり、880mlの水につけ、冷蔵庫で一晩戻す。
- ②煮干しを入れた水を火にかけて、20~30分煮る。味をみてかつお節を入れ、さらに5分ほど煮て、こす。

■ 下処理

- ①棒ダラは、3~4時間水につけて戻す。
- ②干し椎茸は、ひたひたの水につけ冷蔵庫で一晩戻す。(戻し汁は調味料として使用するので捨てない。)
- ③棒ダラ、里芋は食べやすい大きさに切る。油揚げは湯通しし、大き目の短冊切、平こんにゃくは、食べやすい大きさに手でちぎり、一度水洗いして湯通し。

■ 芋 煮

- ①鍋に里芋とだし汁1/3量を入れ、10分弱火で煮る。
- ②里芋、棒ダラ、油揚げ、干し椎茸、平こんにゃくの順で鍋に入れ、残りのだし汁と塩以外の調味料の1/3量を加えて10分弱火で煮る。さらに1/3量の調味料を加え、再び10分弱火で煮る。
- ③残りの調味料と干し椎茸の戻し汁を加え、弱火で10分煮る。
- ④塩で好みの味に調え、火からおろして10分、味をなじませる。

なかやままち 山形県中山町の芋煮



棒ダラ(タラの干物)を醤油ベースの出汁でじっくり煮込んだ芋煮です。最上川の河原で出発を待つ船乗りが船に積んでいる棒ダラと一緒に里芋を煮てお酒を飲んだと言われています。芋煮会発祥の地です。

広報大洲は、今月で200号を迎えました

第1号は、平成17年(2005年)2月に発行、その年の1月11日(火)に大洲市、長浜町、肱川町、河辺村が合併し、人口52,000人、面積432km²の新しい大洲市が誕生しました。表紙は、市役所の開庁式の写真でした。



200号、合併後17年の歩みを表紙で振り返ってみました。今後も市の情報をわかりやすく紹介する広報誌を目指します。



10月号 (No.201) から広報大洲は 「横書き・左綴じ・左開き」になります

今月(9月号No.200)までの広報大洲は、縦書きを原則として、右綴じ・右開きの冊子で編集してきました。インターネットの普及に伴い、広報誌もホームページで閲覧できるようになり、ローマ字や数字の表記も多くなるなかで、より見やすい誌面とするため、10月号から横書き、左綴じ・左開きの冊子に変更することにしました。

これからも読みやすい誌面づくりに努めます。

【問い合わせ先】企画情報課広報広聴係 ☎24-1728

