

～作成者～
新助手 熊坂風彩



芋煮について知ろう



⇒ 学科概要

⇒ バックナンバー

初めは里芋と棒タラなどを煮て食べていた！

学科通信をご覧の皆さん！こんにちは！
皆さんは、「芋煮」を食べたことがありますか？
芋煮は、地域によって味付け・具材が変わってきます。
今回は、私の地元山形県の郷土料理「芋煮」について紹介します！

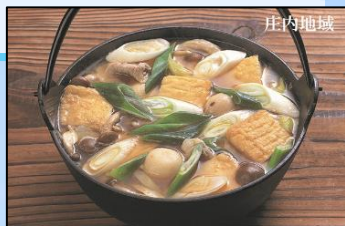


最上地域

庄内地域

味付け：味噌

特徴：牛肉の代わりに豚肉を用い、その他の具材は厚揚げ、こんにゃく、ねぎなどを用いる。味付けは豚肉に合うように味噌仕立てである。



庄内地域

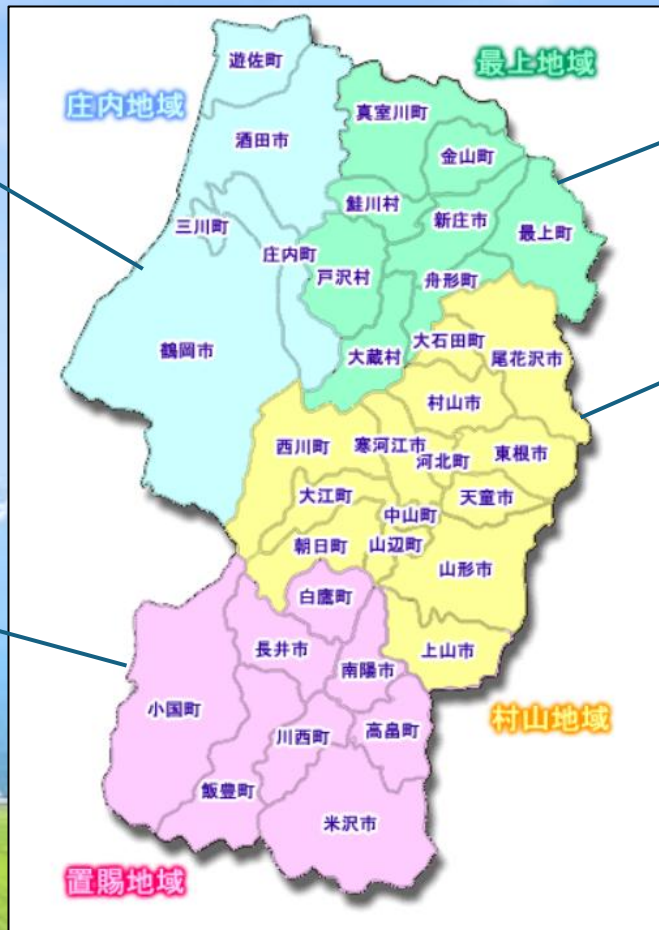
置賜地域

味付け：醤油（隠し味に味噌）

特徴：大きめに切った木綿豆腐を入れ、隠し味に味噌を使うところもある。



置賜地域



最上地域

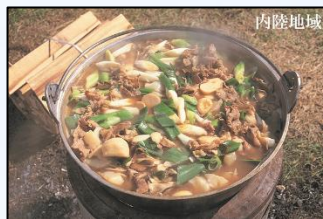
味付け：醤油

特徴：山菜やきのこを入れる。

村山地域

味付け：醤油

特徴：牛肉、里芋、ねぎ、こんにゃくを入れる。
定番な味付け！



内陸地域

宮城県には味噌味の芋煮、秋田県・岩手県はいものこ汁があります。このように、郷土料理でも地域によって味付け・具材などが違ってきます。ぜひ皆さんも自分の出身地や興味のある地域の郷土料理を調べてみてください！！

参考：農林水産省、山形県ホームページ