



河原の石を積んだ即席のかまどに、大きな鍋をかけて季節の野菜を煮る——その鍋を囲んで、秋空を心なしか気ぜわしげに流れてゆく薄い雲を見上げてみると、なんとなく“みちのく”の秋の思いが胸に満ちてくる。素朴だが、いかにも詩情あふれる芋煮会である。

実りの秋、山形市内を流れる馬見ヶ崎川の河原で行われる、この「芋煮会」は、もとは農事に結びついた民俗行事。毎年、春になると、人々は田仕事を始める前に近くの山へ行き「山の神さま、どうぞ今年も田に降りて来てください」と祈った。そして、ごちそうを詰めた重箱や酒を供えたあと、そのお下がりをもらって宴を張った。

秋には山の神が山へお帰りになるのを送りながら、里芋と棒ダラで鍋料理を楽しんだが、この料理は山でやるにはちよつと不便だったので、かなり以前から河原でやるようになったという。

この芋煮会の主役である里芋は、昔は、寒さのきびしい山形では、ダイコンやニンジンなどとともに冬を越させることがむずかしかったため、寒くなる前に腹に収めてしまうという意味もあったと。

芋の調味には、昔は棒ダラが欠かせなかった。この棒ダラは、東北から京都にかけての日本海側で昔から元味をつけるのに広く利用されてきた。いまでも京料理の代表のひとつになっている。いもぼうしは、この棒ダラとエビイモを煮合わせたものである。

ところが、いまの芋煮会では、この棒ダラの代わりに牛肉をたっぷり入れる。棒ダラが牛肉に変わったのは明治になってからで、米沢牛で知られる米沢で牛の飼育が始まってからだという。

ワンポイント知識

薄切り(スライス)肉の冷凍

薄切り(スライス)肉は、面倒でも肉を一枚ずつラップ材で包んでから冷凍します。こうしておけば、空気が入り難くなるばかりでなく、調理で使用するとき一枚ずつ取り出すことができるのでとても便利です。更に、一定量ごとに全体を密閉できる「ニール袋」に入れておくと、より良い状態で保存することができます。

棒ダラが牛肉に変わってからは、この鍋料理は文句なくウマくなった。里芋と牛肉のほかにかならずコンニャクが入り、ときにはキノコも入るが、小さめの芋などは煮くずれてしまうくらいふつふつと煮るので、コンニャクにもよく味がしみ、なかでも牛肉のうまみがじつとりとしみ出たスープは、胃壁に深い安堵と重厚な深い味わいをもたらす。“これで三杯目よ”と、おかわりのおわんがそのまま賛辞にもなるのである。

この芋料理の鍋には、パーティーが大人たちだけの場合は酒を入れることもあるとか。牛肉のワイン煮の場合、牛肉のエキスのしみ出たスープに漂う酒の香りはいかにも東北の秋である。