

日本一の芋煮会には 直径六尺もの大鍋が登場

初秋になると、山形市民が待ち望んでいた「日本一の芋煮会」が、市東北部を流れる馬見ヶ崎川の河川敷で開かれる。

冬の長い山形地方では、秋の刈り入れ前に、最上川の本・支流の河原に出て太陽の光を十分に浴びながら、サトイモと牛肉をたっぷり煮込んだ芋煮の大鍋を囲むのが、何よりも楽しみな年中行事となっている。

サトイモはジャガイモなどと違って、冬季の保存が難しい。冬が来る前にサトイモを一度に使い切ってしまうおうと相性のいい特産品のコンニャクを加えて煮、それに棒ダラなどの干し魚を足した。そのうちに干し魚が牛肉にかわって現在のスタイルになったという。大人数で芋煮鍋を囲んで調理することから、屋外で水や石がある河原が選ばれたのだ。

河原に着いたら石を集めてかまどを作る。鍋をのせて、皮をむいたサトイモと箸で穴をぶつぶつあけたコンニャクを手で小さくちぎって入れる。かぶる程度に水を入れ、しょうゆを少し注ぐ。芋がなかば煮えたころ、砂糖、しょうゆ、酒で控えめに味をつける。芋が軟らか

くなったら薄切りの牛肉を入れ、味を調える。肉に火が通ったら、各自の椀にたっぷり盛って味わう。これが伝統のスタイルだ。

さて、「日本一の芋煮会」ではその名のとおり、日本一大きい鍋が登場する。「鍋太郎」と名づけられた直径六尺、高さ一・六尺、重さ三・二トの大鍋で、約三万食分の芋煮を作る。

ちなみに、この芋煮会で使用する食材は、水六ト、サトイモ三ト、牛肉一・二ト、コンニャク三千五百枚、ネギ三千五百本、砂糖二百詰、しょうゆ七百詰、日本酒五十升。これらを六トの新(ナラ材)で二時間かけて炊きあげる。

まさに日本一にふさわしいスケールの大きさである。

