

## 12 いも煮 (山形県)



写真：山形県観光振興課提供

親しい人達が屋外で大きな鍋を囲み食べる山形の風物詩「芋煮会」は三百年前から行われていたといわれ、旧暦八月十五夜の「芋名月」に里芋をお供えして祝った農耕神事に由来するとか、最上川舟文化に端を発するとか様々な説があります。

里芋とこんにゃく、ネギなどに加え、山形特産の牛肉を使う醤油味の内陸風、豚肉を使う味噌味の庄内風など、地域で味付けは異なります。毎年9月に山形市で行われる「日本一の芋煮会フェスティバル」は、直径6mの大鍋で約3万食分が振る舞われ、芋煮会シーズンの幕開けを告げる大イベントです。

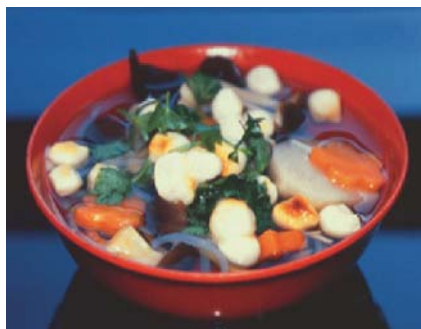
## 13 どんがら汁 (山形県)



寒の時期のマダラを身も骨もぶつ切りにし頭や内臓も入れ、ネギ、豆腐等を加えみそ仕立てにし岩海苔をあしらいます。白子や肝臓から出るうまみが絶妙な味わいを醸し出します。

どんがら汁(寒鱈汁とも呼ばれる)の名の由来は、胴とガラを全部入れるからという説や、「あら」の意味であるという説もあります。庄内地方では冬場に各地で「寒鱈(かんだら)まつり」が開催されるとともに、学校給食の献立としても提供されています。それぞれの家でも寒い季節に体の芯から暖まる料理として、大根や酒粕を入れるなど家庭の味として愛されています。

## 14 こづゆ (福島県)



写真：会津若松市観光課提供

ホタテの貝柱をだし汁の中でもどし、豆麩、椎茸、にんじん、里芋、キクラゲ、糸こんにゃく等を加え、醤油、塩、酒で味を整える薄味のお吸い物で、会津塗りのお椀でいただきます。

会津藩のごちそう料理として生まれ「かいつゆ」とも呼ばれていたこづゆは、現在も正月や冠婚葬祭など特別な日に欠かせないおもてなし料理で、何杯でもおかわりをしてよいとされています。各家庭の味として姑から嫁へ受け継がれています。また、具だくさんの材料の数は縁起のよい奇数が習わしのようです。

## 15 にしんの山椒漬 (福島県)



写真：会津若松市観光課提供

アクぬぎをした身欠にしんと山椒の葉を交互に重ね合わせ、醤油、酒、酢、砂糖を使った漬汁に漬けた保存食です。

身欠にしんは、江戸時代から北国の海産物の代表格として、日持ちしないニシンを流通させるため干物に加工されたもので、山国の会津にとっては貴重なタンパク源でした。各家庭では魚の臭みを山椒の葉で和らげ酢を使って長期保存するために、毎年山椒が芽吹く春から初夏にかけて漬け込みます。会津本郷焼には、にしんを漬け込む「にしん鉢」という伝統の職人技の焼き物が残っており、会津の嫁入り道具の一つとされていました。