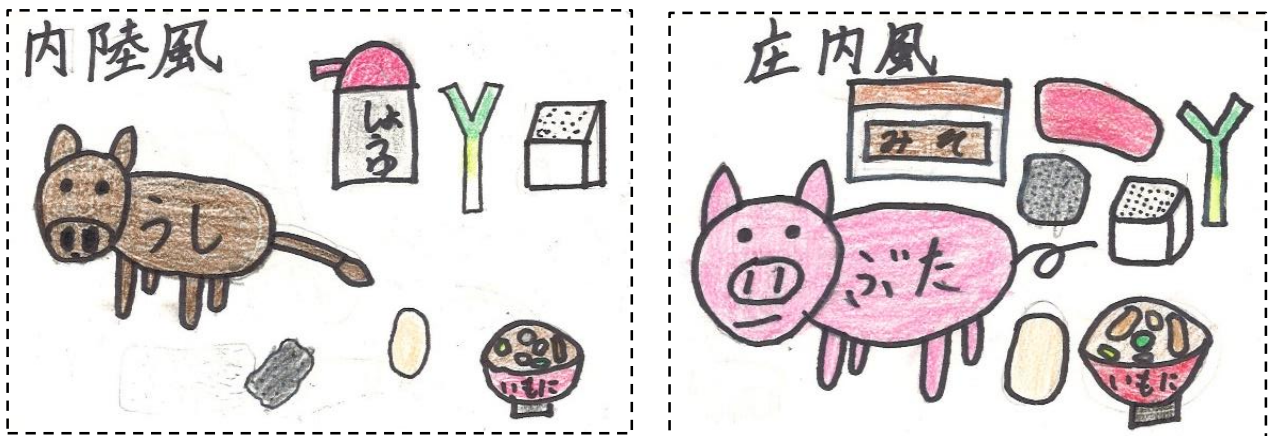


# 山形の郷土料理

## 芋煮

里芋やこんにゃく、ねぎ、キノコ類、季節の野菜などを主な具材とした鍋料理です。稲刈りが終わる秋に食べ頃を迎えます。里芋は縄文時代から栽培されていて、県内では村山地区で多く栽培されています。古くから庶民の味として屋外で大きな鍋を囲む「芋煮会」は300年ほど前に行われていました。芋煮で使われる里芋は「子いも」ですが、ごつごつとした見た目の「親いも」も産地直売所などで見かけることができます。庄内風は豚肉を用いる味噌味、醤油をベースに牛肉を用いるのは内陸風などの地域により様々な形で受け継がれています。

ちなみに、僕たちの住む東根市は村山地区にあるので、醤油をベースにした芋煮です。



他にも

**粕汁、山菜鍋、庄内笹巻、べろべろもち、棒鱈煮、  
山菜の天ぷら、どんがら汁、納豆汁、冷汁、ひょう干し、  
いもこ汁、いなこいり、**などがあります。

特におすすめるのは、やはり**芋煮**です。  
山形に来た際には、ぜひ食べてみてください。