

## ～全国のさまざまな芋煮～

寒くなると食べたくなる芋煮。

具材は、里芋、豚肉、豆腐、大根、ニンジン、ネギ、白滝、きのこなど具沢山です。

味付けは味噌と醤油です。皆様のご家庭でも同じでしょうか？福島県ではこれが芋煮であると思いますが、全国的に見てみると、入る具材、味付けなど地域によってさまざまだそうです。

全国的にも有名な、山形県の芋煮は、里芋、こんにゃく、ねぎ、そして牛肉が入り、味付けはお醤油です。その隣、宮城県では、具材は福島県と似ていますが、味付けは味噌のみだそうです。また、岩手県は鶏肉が入り、醤油で味付けをするようです。芋煮は寒さの厳しい東北地方から全国に広まったといわれており、そのほかの地域では、愛媛県は、鮎でだしを取り、里芋や鶏肉を中心に、油揚げや干しシイタケなどが入るもの、島根県干し魚でだしをとり、具材は里芋だけものを芋煮と呼んでいるそうです。

