

支部報告
今年も元気に集まりました

山形支部 岸 捷 二

子年も残り日数わずかとなった12月5日（金）に支部総会を開催致しました。元気な姿で出席したのは武田・齋藤（初）・岡崎・加藤・笠原・小座間・斉藤（八）・岸の8名であった。

前回の観桜会から6ヶ月しか経ってないのに久しく会わなかったような気持で、各会員とも招集時間よりも早く集まり、一段と元気に人生を謳歌していることをお互い確認し再会を喜び合いました。

今年度の総会は芋煮会を兼ねた計画であり、全議案共に満場一致承認の後、例会場となった天童温泉 割烹『たか松』に場所を代えての芋煮会となりました。

芋煮といえば山形は「日本一の芋煮会」が有名なので少し紙面をお借りしたいと思います。

「日本一の芋煮会」（ジャンボ大鍋で3万食分を一気に作るイベント）は9月3日（暑さが残る9月の第1日曜日となっている）に開催されました。

フェスティバルは山形商工会議所青年部の主催で1989年（平成元）に始められました。今年度は第20回目の記念となり例年は3万食だが5万食にパワーアップしたとのこと。その土地によって独特の芋煮レシピがあり牛肉を使ったしょうゆ仕立ての内陸風、豚肉を使ったみそ味の庄内風や仙台風などと様々であるがこのイベントは内陸風で行われます。

用意した食材の量をご紹介します。勿論厳選された山形産が使用されました。里芋4ト（「どだれ」という品種でねばり気・うま味・煮くずれしないのが特徴）、牛肉一・六ト（山形牛黒毛和種）、こんにゃく4000枚（露地栽培は気温管理で山形・仙台あたりが北限で玉が大きく育たないとか）、長ネギ4000本、しょうゆ940ℓ、日本酒60升、砂糖270kg、水8トを直径8尺・重さ3.2トの大鍋を使用し煮上げる。使用する食材もケタ違いなら、鍋を攪拌したり小鍋に取り分けるのはバックフォーというダイナミックさ。その名の通りおいしさもスケールも日本一の芋煮会である。里芋は食べやすい大きさに、こんにゃくは一口大に手でちぎり、ネギは斜め切りになど食材は前日から用意しておく。当然ながら前日から準備しておくので異物混入など絶対に有ってはならないので、夜通しサーチライトで照らし厳重警備の中で行われます。

9時からの開会フェスティバルに間に合うよう午前6時10分に点火され始まりました。今年度は小雨での決行となったが、全てが胃袋に収まりめでたし・めでたしで終了しました。ところで我が支部の芋煮会に話を戻しますが、この日工場は法人監査が行われていたので、現役組の沼澤工場長・東海林社長・太田和昭チーフの3氏は宴席には途中からの参加となりました。会社現況については各部門の努力が結実し目標をクリアーしそうであるとの話を総会席上で頂いていたので、社の益々の発展を喜び再度の乾杯となり、宴席は更に盛り上がりました。

盃を酌み交わすほどに時の経つのも忘れ、延々と続くこと3時間以上にも及び酒宴は最高潮に達し一層の親睦を深め、これ又めでたし・めでたしで散会となりました。



出席者（敬称略左から）笠原・斉藤（八）
齋藤（初）・加藤・小座間・武田・岡崎