

地 域 の 話 題

山形支部 武田 達郎

為せば成る 為さねばならぬ何事も 成らぬは人の 為さぬなりけり

これは皆様ご存知の、米沢藩主家老の上杉鷹山の言葉です。

彼は上杉藩の財政再建に尽力された方です。その手始めに、各戸の防犯のためにと山菜とも言う「ウコギ」のある垣根を巡らせ、早春にその芽を摘んで、浸して胡麻和えくるみ和えなどにして栄養を付けることで食し、また米沢は海が遠いので、タンパク質の多い鯉の養殖を進め、これから農作業等で忙しくなる領民の為、販売を促進し家計の助けにと、そして自らも栄養を蓄えてと言う意味だと思えます。今や米沢の鯉と言えば、甘煮、甘露煮となって特産品で有名です。

日本一と言えば芋煮会です。山形市の馬見ヶ崎川河川敷で毎年9月に開催され、全国各地から来られ、最近では国外の人が目立つようになりました。山形市には銅町と言う地区がありまして、大通り両側には鉄瓶などのオブジェあり、まさに銅町らしく歴史を感じさせます。実は、その大鍋はそこで造られております。

大鍋を会場の河川敷まで運ぶには、大型重機を運ぶトラックに載せて運ぶため、深夜に警備員の誘導で運び、大型クレーンでおろします。

その大きさはなんと、直径6.5メートルで3万食が提供されています。

鍋に入れる材料は、県産里芋3.2トン、山形牛肉1.2トン、長ネギ3500本、コンニャク4,000枚など、調理時は大鍋の蓋をクレーン車で吊るして、小鍋に移す場合はユンボを使用します。ユンボには機械油は使用できないためサラダ油を使用し、団体グループ、家族などが持ってきた鍋に入れてもらいます。

そしてその河川敷の自然に触れながら、大鍋調理の芋煮味は格別なんでしょうね。

以上



大鍋芋煮会風景（中央に大鍋とユンボ）