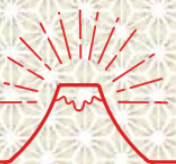




# ねん あじ 100年フード味めぐり



ねん  
「100年フード」とは・・・

ちいき せだい こ う つ しょくぶん か ねんつづ しょくぶん か  
地域で世代を超えて受け継がれてきた食文化を、100年続く食文化

ねん なづ けいしやう めざ とりくみ  
「100年フード」と名付け、継承していくことを目指す取組です。

【こんだて】

ごはん ぎゅうにゅう  
いもに  
ゆかりあえ  
なっとう



## やまがたいも に 山形芋煮

いもに え どじだい つづ やまがた だいひやう  
芋煮は、江戸時代から続く山形を代表する郷土料理です。江戸時代に河川で物資を運ぶ仕事をしていた人たちが河原で鍋をしたのが始まりです。秋になると河川敷に集まり、みんなで芋煮を食べる「芋煮会」は山形の秋の風物詩です。



写真出典：文化庁全国各地の

100年フード HP より



## ちいき こと いも に りやうり 地域で異なる芋煮料理

おな やまがたけんない ちいき あじつ くざい こと じぶん  
同じ山形県内でも地域によって味付けや具材が異なり、自分の土地に対する思い入れがつまっています。

やまがた し やまがたけんないりく ち ほう さといも  
山形市など山形県内陸地方では、里芋やこんにゃく、ねぎ、きのこ、牛肉を使った「しょうゆ味」ですが、日本海側の庄内地方では、豚肉を使った「みそ味」になります。給食では、「しょうゆ味」です。