



ねん あじ 100年フード味めぐり

「100年フード」とは・・・

ちいき せだい こ う つ 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
「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



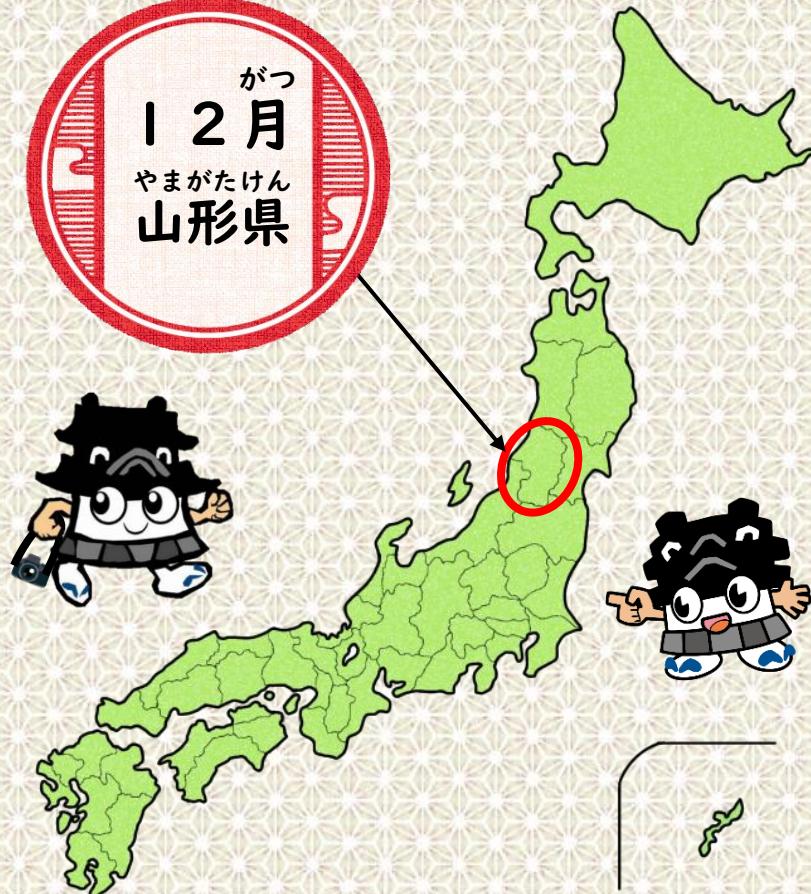
やまがたいもに 山形芋煮

いもに えどじだい つづ やまがた だいひょう
芋煮は、江戸時代から続く山形を代表す
きょう どりょうり えどじだい かせん ぶっし
る郷土料理です。江戸時代に河川で物資を
はこしごと ひと かわら なべ
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 いもにりょうり 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 ぐざい 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
とちたい おもい
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、
ぎゅうにく つか あじ にほんかいがわ しょう
きのこ、牛肉を使った「しょうゆ味」ですが、日本海側の庄
ない ちほう ぶたにく つか あじ
内地方では、豚肉を使った「みそ味」になります。
きゅうしょく あじ
給食では、「しょうゆ味」です。