

39. いもこ汁

村山地方

材料	(5人分)
牛肉の薄切り	500g
里芋	750g
こんにゃく	2枚
ねぎ	5本
酒	大さじ2
砂糖	大さじ4
醤油	大さじ5

作り方

里芋の皮をむき、大きいものは2～3つ割にする。

こんにゃくは食べやすい大きさに手でちぎっていく。

牛肉も食べやすい大きさに切る。

ねぎは3cm位の長さのぶつ切りにする。

鍋を熱し牛肉を炒め、取り出しておく。

の鍋に里芋、こんにゃく(あればきのこと等も)を入れ、ひたひたの水と、里芋が煮えて吹きこぼれないように1/2の醤油を入れ里芋が柔らかくなるまで中火でコトコト煮る。

肉を入れ、酒、砂糖、残りの醤油を加え、味を付ける。

最後にねぎを入れ、熱いうちに取り分けながら食べる。

ポイント

できれば、きのご類を入れるとおいしさは、格別である。

どんなとき食べるか

秋の取り入れの頃になると、山形の川原では芋煮会でにぎわう。

鍋や秋にとれた里芋、野菜、牛肉を持参して家族や仲間と野外パーティーを楽しんでいる。

(山形市 本沢グループ)

奥山 悦子