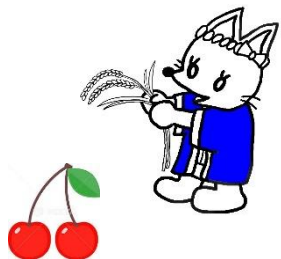


ねん ど  
2025 年度

あ じ  
こんちゃんと味めぐり

ふくおかけん しゅっぱつ 福岡県を出発したこんちゃんは、  
に ほんかい さんほうこう やま 日本海と三方向を山に  
かこ やまがたけん 囲まれた山形県にやってきました。に ほんかいがわ しょうない 日本海側には、庄内  
へい や ひろ 平野が広がり、その中央を、ちゅうおう に ほんさんだいきゅうりゅう ひと 日本三大急流の一つである  
も がみがわ なが 最上川が流れます。また、ぜんこくせいさんりょう い 全国生産量 1 位のさくらんぼや、  
こめ 米どころとしても有名です。



やまがたけん  
山形県



やまがたけん  
山形県

に  
いも煮

にち  
(19日)



に さと にく いも煮は、里いも、肉、こんにゃく、ねぎ、きの  
あぶら あ に やまがたけん めいぶつりょう こ、油揚げなどを煮たもので、山形県の名物料  
り 理です。

に れきし ふる え と じ だ い は じ に も つ いも煮の歴史は古く、江戸時代の初め、荷物を  
は こ ふ ね せんとう も がみがわ か わ ら さ と 運ぶ船の船頭さんたちが、最上川の河原で里いも  
つか なべりょう り た は じ を使った鍋料理を食べていたことが、始まりとさ  
れています。

に お な やまがたけん ち い き く ざ い いも煮は、同じ山形県でも、地域によって具材  
しゅるい あ じ ち が な い り く ち ほう きゅうに く の種類や味つけが違って、内陸地方は牛肉で  
あ じ に ほんかいがわ ふたにく あ じ しゅりゅう しょうゆ味、日本海側は豚肉でみそ味が主 流 で  
す。

やまがたけん あ き 山形県では、秋になると、  
めいぶつ に かい ひら 名物のいも煮会が開かれ、  
けんないかく ち か わ 県内各地の川のそばでは、  
に なべ なか ま か こ すがた いも煮鍋を仲間で囲む 姿 が  
み 見られます。

