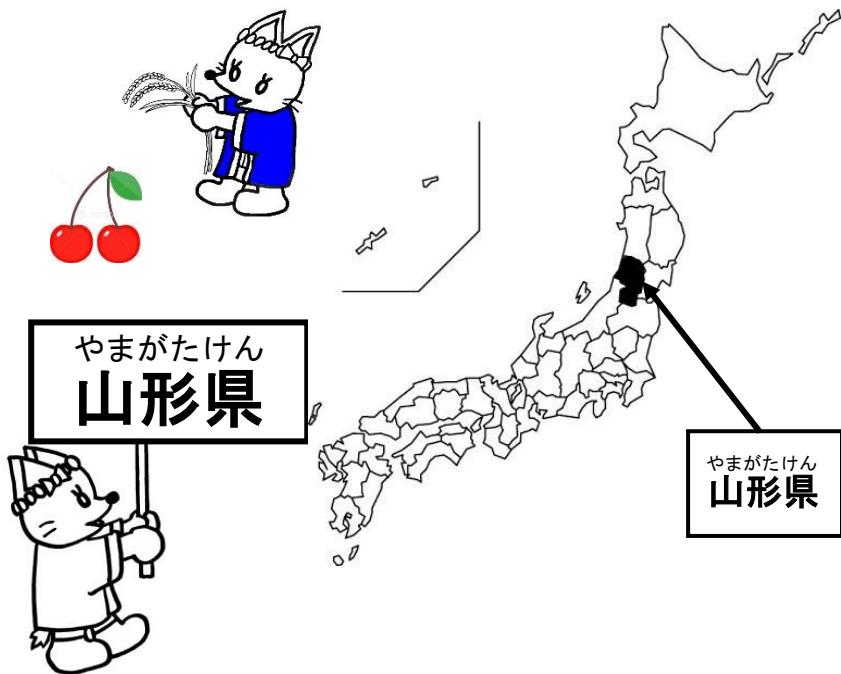


ねん
ど
2025 年度

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、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。日本海側には、庄内
へい や ひろ 平野が広がり、その中央を、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、全国生産量 1位のさくらんぼや、
こめ い ゆうめい 稲どころとしても有名です。



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 ど 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 せんどう 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 ぎゅうにく
の種類や味つけが違っていて、内陸地方は牛肉で
あじ に ほんかいがわ ぶたにく あじ しゅりゆう
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。

