

芋煮会 報告

富江 文雄

12月13日(木)にエコファームが主催する芋煮会が開催されました。本格的な冬を迎え、かなり朝は冷え込みましたが、天気はまずまずで、会員約80人、近畿大学農学部から7人、それにビーフォレストからのお二人を加え全部で約90人の大所帯となった。

いつもより少し早めに集合して、男性は前の週に収穫しておいた里芋の洗浄、皮むきを担当。女性は大根、ニンジン、ホウレンソウ等々の収穫洗浄、下準備に分かれて活動開始した。



今年の芋は、大野芋、エビ芋、甚五衛門芋(ただし、ならやまで育ててきて5年以上になるので‘ならやま芋’と呼べる)の3種類。出来としてはまずまずといったところ。

朝の集会前に芋の洗浄や野菜の収穫が終わり、集会後直ちに芋の皮むきにかかった。3種類を別々に分けてそれぞれの味を楽しんでもらうために注意して種類ごとに90~100個の皮をむき、個別に煮ることになる。さらに各自最低でも2個は芋煮に入るように約200個の皮を剥いた。



全ての皮むきに結構時間がかかった。一方女性方は池田さんの指揮の下、ホウレンソウの白和え、風呂吹き大根(甘みそつき)、各種の漬物を準備。更に今年取れた黒米の入った赤飯と、これも新米の白米で炊いた二種類のおにぎりを大量に用意した。



もちろん圧巻は本命の芋煮である。芋のほか大根、ニンジン、ゴボウ、しいたけ、コンニャク、豚肉、薄揚げ等ほぼ全量ならやまで採れた材料を使っての美味、栄養たっぷりの芋煮が完成した。

12時の開始に合わせて各自熱心に作業した結果、ほぼ予定通り12時には芋煮会を始める事ができた。鈴木会長のあいさつもそうそうに食べ物が盛られたテーブルに長い行列ができた。

3種類の里芋はそれぞれおいしく炊き上げられており、遜色なし。各種の野菜が入った芋煮の味は格別。2種類のおにぎり合わせ全員が少々食べ過ぎを感じたのではないかと思われる。

