

芋煮会・レポ

岸谷 和代

芋煮といえば山形。里芋の収穫期に当たる秋から冬に食される郷土料理の一つです。

芋煮の発祥は古く1600年半ばと言われ、味付け、具材など地域により異なるとか。芋煮会は親睦を深める行事として、また収穫祭的な意味合いもあり東北地方を中心に野外で集団で鍋を囲むイベントとして、秋の風物詩となっています。山形名物「日本一の芋煮会」、直径6.5mの大鍋「鍋太郎」に工事現場で使う大型重機「バックホー」を使って3万食もの食材を投入して一気に調理するというダイナミックな芋煮会が有名です。3年ぶりに開催され大勢の人たちが楽しんだようです。芋煮会シーズンの到来です。



あ12月8日冬晴れの下、第14回芋煮会が開催されました。参加者は、会員69名、近大農学部学生4名にビジター1名の計74名。コロナ第8波が懸念される中、規模は小さくささやかな芋煮会になりましたが、中心となるエコメンバーの心意気は変わらず頑張りました。ならやま産の滋味豊かな野菜とともに、山の恵みの椎茸に牛肉2kgも加わり美味しさいっぱい、愛情いっぱいの芋煮になりました。

主役の里芋は、白くキメ細やかな肉質と丸々太った形状から名付けたJA愛媛の「伊予美人」。酷暑と少雨の過酷な生育環境にも関わらず丸々太った親芋、子芋、孫芋が顔を出し、皆安堵しました。

朝礼の終了後、エコ男性陣は前の週に掘り出し洗っておいた200余の里芋の皮むきにとりかかる。

円陣を組み持参の包丁で皮を慣れない手付きでクルクルと剥いていく。1時間足らずで芋は裸ン坊になりました。エコ女性陣も大忙し。芋煮の具材やほのぼのの市の野菜たちの収穫に右に左に畑を巡る。手塩にかけ育てた沢山の野菜たちが収穫期を迎えています。真っ白な大根、色鮮やかな人参、青々とした菜物、丸々太ったかぶ…。今か今かと待っています。もうてんてこ舞いです。



テントの中では、賄い当番さんとエコ女性陣が手分けして野菜の下準備に取りかかる。こちらはベテラン揃い。色鮮やかな野菜たちが大山、小山で勢揃い。10:30調理開始。ならやまーの大鍋が湯煙上げる中、蒟蒻(こんにゃく)先頭に次々野菜たちがダイブする。2kgの牛肉が加わり、調味料がドボドボ入る。こちらも豪快です。見守る皆は??? でも大丈夫。味はバッチリ決まりました。さすが…。ならやま名物100人分の芋煮の出来上がりです。

ほのぼのの市には、沢山野菜たちが並んでいます。12:00開始の合図と共に長蛇の列が動き始める。手に持つお椀の中には、伊予美人。「あー美味しい!」「ホントおいしいね」とそここで聞かれます。お代わりも続出。ならやまーの大鍋は早々にからっぽ! 心も体もホッカホカ。お世話頂いた皆さま美味しい芋煮をありがとうございました。そしてごちそうさまでした。

今は亡き初代会長川井秀夫氏の句「年暮るるやんやんやの芋煮会」。懐かしいならやまの光景です。今年1年沢山の恵みを与えてくれたならやまの畑たちに感謝する良き1日でした。