

芋煮会レポ

山上 伸子

こんにちは 僕は里芋太郎！！

今日は12月5日の芋煮会をレポするよ～
おにぎり2種(白と黒米入り各1個)、漬物もあるんだよ～

里芋は新たに仕入れた「大野芋」と「海老芋」。「猛暑の影響で成長が悪く小粒の芋だよ」とエコグループの人たちは言うけど、どうしてどうして立派な里芋に成長したよ、自慢の味です♪
芋煮を作ってくれるのはエコグループの皆様



さんと賄いの皆さん、助っ人さんたちです。
早速準備開始。今日の主役、僕たち里芋は男性有志が皮剥きをします。「包丁の扱いが・・・ネバネバで滑るな・・・」と、悪戦苦闘。賄いの皆さん&助っ人さんは着々と準備、鍋の中には、牛肉、こんにゃく、にんじん、椎茸、牛蒡等・・・秋の味覚がいっぱいだよ。そして・・・主役の僕たち、ツルツルほっこりの里芋が入ります。

秋が溢れそう♪♪完成！！「いただきま～す」里山に明るい声がこだまします。「皆さん、お味は



如何ですか～」「美味しいよ～」「味付けはどうしたん？」と、ほっこり笑顔が溢れま

す。デザートはYさん差し入れの団子、三色・餡・みたらしの三種類あるけど「御一人様一個だよ～」と、Sさんのするどい声が飛んだ～

芋煮とおにぎり、団子でお腹がいっぱいになって午後からの作業、頑張れそうだね～

僕のために準備してくださった皆さん、料理してくださった皆さん、片付けしてくださった皆さん、ありがとうございました。里芋の僕も幸せです！ 又来年を楽しみにしていま～す♪



余談ですが・・・里芋のお話 <本日の調味料>
大野芋は、福井県東部にある大野市の上庄地区で生産されているブランド里芋です。以前はあまり知られていなかった品種ですが、約20年前から徐々に広まり、全国的な人気を誇るようになりました。晩夏から秋にかけての温度差が激しい地域で、その気候により里芋が美味しくなると言われています。大野芋は身がしまっていて煮崩れしにくいのが特徴で、加熱するとねっとりして舌触りも良好です。形は雫型のようなシルエットで、大きすぎず小さすぎず、コロコロとしています。でんぷんを多く含んでいるのも特徴の一つです。



海老芋は肉質がきめ細かく、ねっとりとした食感。煮崩れしにくく食味に優れています。生産量は静岡県が多いですが、京都の伝統野菜としても人気の食材です。特に品質のよいものは高級料亭などでも使用されています。形がエビのように曲がっているのが特徴で、栽培時に丹念に土寄せして育てることで湾曲した形になります。煮崩れしにくいので煮物が最適です。

