



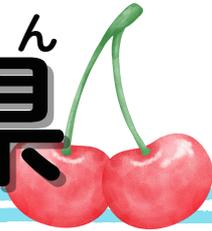
にほんかくち
日本各地の

きょうどりょうりひとくち

郷土料理一口メモ 9月

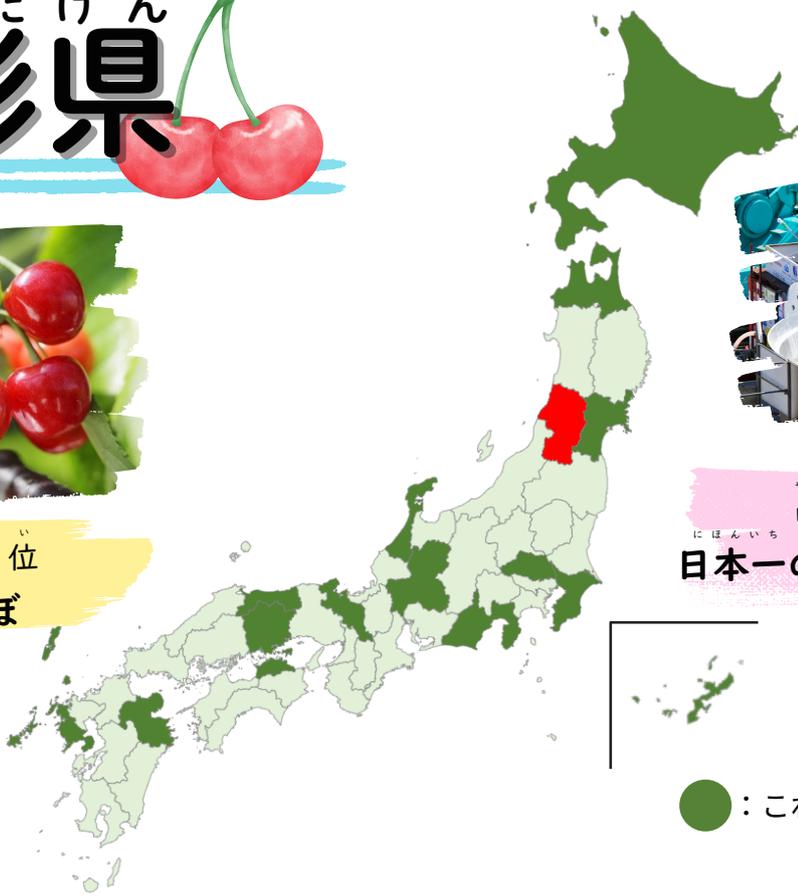
やまがたけん

山形県



せいさんりょうぜんごく い
生産量全国1位

さくらんぼ



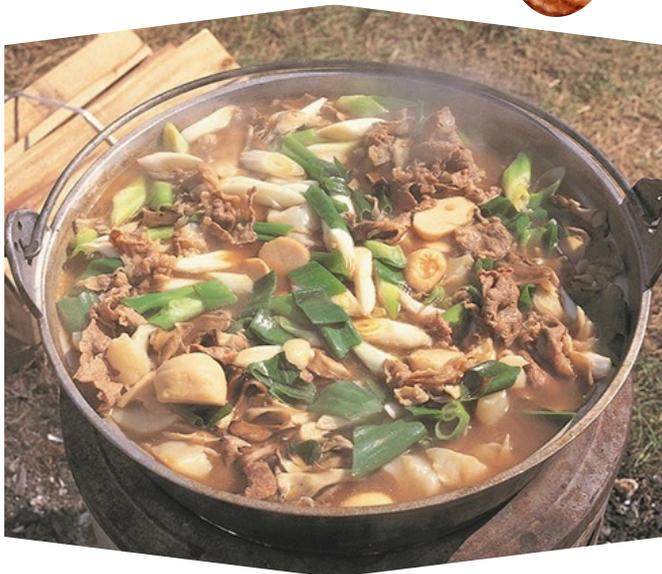
やまがたし あき ふうぶつし
山形市の秋の風物詩

にほんいち いもにかい
日本一の芋煮会フェスティバル

● : これまでに実施した都道府県

いも
芋

に
煮



芋煮は、里芋の収穫期である秋から冬にかけて食べられる山形県の郷土料理です。基本の食材は、里芋・牛肉・こんにゃく・ねぎですが、地域や家庭によって入れる具材は様々で、しょうゆ・砂糖・酒で煮込んで作ります。

山形県では、里芋が収穫できるようになると、家族や友人らで芋煮の材料を持ち寄って河川敷に集まり、芋煮を作って食べる「芋煮会」が秋の風物詩となっています。また、毎年9月には、『日本一の芋煮会フェスティバル』が、山形市で開催されます。名前の通り、直径6.5mの大鍋・鍋太郎を使って約3万食分もの芋煮を作ってふるまわれます。鍋があまりにも大きいので、重機を使って鍋の具材を混ぜるそうです。

れいわ ねん がつ にち きん
令和7年9月12日(金)の
きゅうしょく どうじょう
給食に登場します！

令和7年度 五條市立学校給食センター