



[いもこ汁(庄内風)]

Yamagata Local Foods, 36

代表地区 庄内

材料

- 里芋/600g
- 酒/大さじ4
- 豚肉薄切り/400g
- 砂糖/大さじ4
- 厚揚げ/1枚
- 味噌/大さじ6
- 長ネギ/4本
- 塩/少々
- 水/6カップ

庄内では海岸で鍋を囲む風景も。
いもこ汁に食文化の違いが見える。



作り方

- ①里芋は皮をむいて一口大に切り、塩でよくもんでから水洗いして、さっと茹でておく。
- ②豚肉は4cmに切る。厚揚げは一口大に、ネギは斜めに切る。
- ③鍋に分量の水と酒大さじ2を入れ、里芋、厚揚げを煮る。
- ④里芋が6分程度煮えたら、豚肉と残りの調味料を入れる。
- ⑤アクをすくいながら煮る。
- ⑥里芋が柔らかくなったらネギを加える。

「いもこ汁」は内陸地方と庄内地方では味付けが違います。内陸の醤油仕立てに対し、庄内では味噌仕立てになります。また庄内では牛肉を使いません。養豚が盛んな土地柄のためか、豚肉を使います。芋煮会の場所も、庄内では海岸で鍋を囲む風景が見られます。他の具は、庄内では「油揚げ」と呼ぶ厚揚げを使うことが多いようです。ちなみに油揚げのことは「薄揚げ」と呼びます。

庄内風は豚肉、味噌仕立てで勝負。