

学修支援センター ピア・サポーター企画 「芋煮会」レポート

日時：11月26日（水）12時30分～16時10分

場所：2号館1階 学修支援センター 学習室I

参加者：参加者：23名

人間発達 4年 8名 人間発達 3年 6名 人間発達 2年 2名

健康栄養 4年 2名 国際教養 4年 1名 留学生 4名

（うち、ピア・サポーター 10名）

企画の発端

『山形風と仙台風、何が違うのか』という疑問から始まったこの企画。県外の学生にはあまりなじみのないことと思います。11月末で時期的には少し遅くなりましたが、東北のイベントを体験してもらい、味比べ対決をすることになりました。

材料

山形：牛肉、玉こんに、長ネギ、ごぼう、里芋、しめじ、砂糖、めんつゆ

仙台：豚肉、白菜、長ネギ、人参、大根、平こんに、ごぼう、里芋、しめじ、豆腐、味噌
☆芋煮用鍋とお玉は、いつもお世話になっているヨークベニマル市名坂店からお借りしました。

内容

①グループわけ

どちらを作りたいか選んでもらい、それぞれの調理を担当します。

②調理

料理をしたことがない人も皮むきからいちょう切りから参加してもらいます。

里芋の皮むきは、センター長の宇野先生も自ら参加してくださいました。

根菜類は煮えにくいので、電子レンジで予熱します。こんにやくもちぎった方が味がしみるので、手でちぎり、下ゆでします



ハプニング①

仙台風が白菜の水分やら材料も多く、あふれんばかりに！！
味付けを前に、別なべに少し取り置くことになりました。

ハプニング②

山形風。ごぼうの灰汁で汁がグリーンに！健康栄養学科の学生のアイデアで、酢を足せばよいとのアドバイス。中和されて元通りになりました。科学的な解説および実演に、参加者は拍手喝采でした。

12時30分から作り始め、作り終わったのが14時過ぎ。みんなお昼代わりと考えていたので、空腹を耐えての完成です。

③実食

食べながら、芋煮の起源と作り方、他県で作られるものとの類似点などをおさらいしました(右図)。本来は川辺で石でかまどを組み立て、川の水を利用して作ります。

| | |
|---|---|
| <p>山形の芋煮</p> <ul style="list-style-type: none"> 芋煮の発祥とされている シンプル素材のしょうゆ味 日本一の芋煮のフェスティバルがある | <p>仙台の芋煮</p> <ul style="list-style-type: none"> 広瀬川で行うことが多い 具材がたくさんのお味噌 郷土料理とされている 山形よりも芋煮の情報が少なくアウトところがある |
| <p>芋煮の起源 (山形)</p> <p>山形県を南から北へ、そして日本海へ流れる最上川。最上川を利用した舟運が盛んでした。米沢方面への船荷の積み替えが行われた要地でした。その舟運に携わる船頭や商人たちは荷揚げや荷待ちの逗留の間、橋たもと里芋を材料に、川岸の松の杖に鍋を掛けて煮て食べました。</p> | |
| <p>周辺他県の芋煮に似たもの...</p> <p>芋の子…岩手県北上盆地、秋田県横手盆地南部、山形県新庄盆地(最上地方)、宮城県大崎地方の一部</p> | |

☆2つの芋煮を食べ比べた後、参加者にアンケートを書いてもらいました。アンケートの結果、12対2で、**山形風の圧勝**です。

今回の企画は、ハプニングや準備不足の点などもありましたが、各学科の学生が知恵を出し合って解決する姿が印象的でした。

参加していただいた皆様ありがとうございました☆

