

百人分平らげ 芋煮会

岡田 安弘

2021 年を締めくくる芋煮会は 12 月 9 日、お客さま 7 人を含む 85 人が参加して開かれた。好天に恵まれ、初冬とは思えぬ暖かさ。正午、湯気が上がる大釜の前に、お椀を手にも長い列。熱々の芋煮をほうばる。「おいしい!」「優しい味やなあ」。舌に自信? の食レポが続く。用意したのは里芋 220 個、牛肉 4.4 キロと収穫野菜を煮込む百人分。



指導役の池田富子さんと主催のエコファーム組が丹精込めた芋煮は、また

たく間に釜が底を見せた。

今回で 14 回目。秋の恵みに感謝する山形の芋煮に習い、2007 年に始まった。これまでは芋煮の他に黒米のおこわやサツマイモの天ぷらなど多彩なメニューだった。新型コロナウイルスの広がりて規模を縮小、前回から芋煮だけに絞ることになる。

口のなかで融ける

男性陣は芋洗い棒で桶の里芋を掻きまわし、泥を落とす。持参した包丁やナイフで慣れぬ皮むき。初めて参加した男性は「きれいな肌やね」と、手にした里芋をしみじみ眺める。切り口は雪のように白い。



女性陣は、ゴボウ、ニンジン、シイタケなどを収穫。洗って刻む。コンニャクは手でちぎる。池田さんの指導で、手際よく下ごしらえ。

大釜から湯気が出始めた。コンニャク、シイタケ、ゴボウが入る。沸騰した。定番の甚五郎エ門芋と越前大野芋に、今回から初めて愛媛の「伊予美人」が加わり、3 種の里芋と牛肉などが釜を埋める。

だし醤油、粒だし、酒、味醂で味を調え、煮汁が徐々にかからまる。うまみがじっくりしみ込むのにざっと 1 時間。里芋は口の中でほろりと崩れ、融けてゆく。「味の決め手は?」と池田さんに聞く。「美味しくな一れの祈りでしょう」と返ってきた。心を込めた芋煮だ。「いただきまーす!」。

客人も満足

お代わりの列ができる。一人で 3 杯目も現れた。「やっぱり牛肉やなあ。かしわや豚肉ではあかん」「伊予美人はどれや?」「甘味があると聞いているで」。舌で感触を確かめる面々。

お客さまはお馴染みの北川忠生・近畿大農学部准教授と北川教室の大学生ら。絶滅危惧種とされた小さな淡水魚、ニッポンバラタナゴの研究で、この日もタナゴ池で産卵などの調査。その合間の参加だ。「いつも楽しみなんです。煮汁の絡みが絶妙」と満足そう。

好評の伊予美人

里芋は「育った土で味が変わると言われる。ならやまの土で長年育てられ、今や「ならやま芋」と呼ぶ。新顔の伊予美人は丸々と肥え、形が揃っている。



愛媛県農業試験場

が「女早生」を品種改良して誕生。今春、この情報を鈴木末一・前会長が知り、JA 奈良から取り寄せて植えた。

昔は品種別に煮て、味を比べたそう。今回、芋煮だけに絞ったことで、自然の恵みに感謝する気持ちが深まる。伊予美人は、ほんのりとした甘味で主役並みの人気。来年は伊予美人だけにする案もあるそう。