令和４年

Okiraku キッチン

～置賜・秋の定食作り～

メンバー全員で主に置賜の旬な野菜を使って秋の和定食を作りました！！
献立は黒豆ご飯・豆もやしの味噌汁・庄内芋煮・置賜芋煮・秋の味覚天ぷら
なめこと大根おろし・冷や汁・柿の白和え・菊となめこ和え・手作り豆腐・そうめんかぼちゃです。

小鉢がたくさんの豪華な定食になりました！
メニューを考えるにあたって置賜に地元の方々にアドバイスをいただき、
彩のある和定食になりました。

また、この定食のメインである、山形の郷土料理『芋煮』を食べ比べしました！
置賜と庄内の２地域の芋煮を作りました。

芋煮の歴史は江戸時代にまでさかのぼります。舟運の終点であった山形では、船の到着を待つ船頭たちは、退屈をしのぐため河原で鍋を広げ宴を開いていました。たまたま近くに里芋の産地があり、煮て食べたのが始まりとされています。
昔の人と同じものを食べ、ほっと体が温まるって感慨深いですよね。
食の歴史も知って、心も体も温まる回でした。