

鍋太郎と山形県芋煮会

寒い秋の時期、山形の人々は温かい芋煮で身体を温めます。このスープの名前は、サトイモというその主な材料と、肉を煮るという調理法の組み合わせです。芋煮は江戸時代（1603～1867 年）にまで遡り、山形からほかの地域へ商品を運搬するために使用されていた最上川の河原で、船頭たちがサトイモと棒鱈を煮ていたことが発祥といわれています。

数世紀にわたり、芋煮は進化を遂げ、地域により色々な種類が存在します。基本的には、こんにゃく、長ネギ、牛肉、サトイモが入ったしょうゆベースのスープです。芋煮会という河原で行われる芋煮パーティーは、定番の秋の行事になっており、山形では、1989 年以降、日本最大の芋煮会が開催されています。9 月になると、馬見ヶ崎川の河川敷で、3 万食の芋煮が用意されます。前年度の芋煮会で使用された具材は次の通りです。

- サトイモ 3 トン
- 牛肉 1.2 トン
- こんにゃく 3,500 枚
- 長ネギ 3,500 本
- 砂糖 200 キロ
- 水 5 トン
- しょうゆ 700 リットル
- 酒 63 リットル

大規模な調理を行うため、「鍋太郎」と呼ばれる巨大な数トン用鍋が使用されます。3 時間以上の調理が終わると、おたまの代わりにバックホーを使って小さめの鍋に注ぎ分けられます。

これまでに、数世代の鍋太郎が活躍しています。二代目鍋太郎は、高さ 1.6 メートル、直径 6 メートル、重さ 3.2 トンで、1993 年から 2018 年の芋煮会で使用されてきました。現在は、山寺付近の立谷川河川敷沿いに設置されています。