

鍋太郎和山形縣芋煮會 (Sign)

在秋季天氣較為寒冷的時候，許多山形縣的人會吃一碗熱騰騰的芋煮來暖身。顧名思義，這碗湯是以芋頭（「里芋」）為主要材料，然後再加以燉煮的料理，歷史則可追溯到江戶時代（西元 1603－1867），當時最上川是用於運輸貨物的重要水道，船夫們則會在河岸烹煮芋頭和鱈魚乾。

從那時起，芋煮的做法不斷變化，還出現許多各地方獨有的版本，不過一般都是以醬油為底，放入芋頭、茼蒿、蔥和牛肉等材料，在河邊舉行的芋煮會則已成為例行的秋季活動。自西元 1989 年以來，山形縣便一直舉辦日本規模最盛大的芋煮會，每年 9 月在馬見崎川的河岸邊舉行，承辦單位會準備足足 3 萬份芋煮。由於需要一次烹煮大量食材，人們會使用數公噸重的大鍋「鍋太郎」。料理完成後並非使用湯勺，而是用挖土機將湯倒入較小的鍋中。西元 2018 年舉辦第 30 屆芋煮會時，以 8 小時內共提供 12,695 份芋煮，獲得金氏世界紀錄認證。

多年下來，鍋太郎已歷經多「代」更迭，其中第二代鍋太郎高 1.6 公尺，直徑 6 公尺，重達 3.2 公噸，在西元 1993 年至 2018 年期間用於芋煮會活動，現在則安置於山寺附近的立谷川河岸。