

芋煮を広めたい！

山形西高等学校 1年
高橋 七海 鈴木 葵 大泉 由宇

1. 動機

私たちは山形の魅力を「食」と考え、その中でも「芋煮」を広めたいと思った。山形県の郷土料理として、県内外の人に広めるためにも、私たち自身が芋煮についてもっと知る必要があると考えた。

山形西高 1年次（195人回答）にアンケートを実施

【結果】「家庭の芋煮を自分で作れるか？」という問いに対して右のグラフのようになった。

【考察】若者である高校生が山形の郷土料理の芋煮をつくれな原因として、以下の2つが挙げられる。

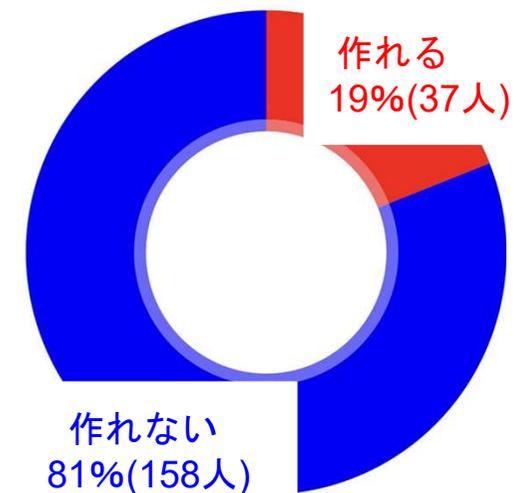
- ・ 小学校の行事などで、芋煮会をして作り方を覚える機会がなくなった。
- ・ 芋煮を作るのに手間がかかると考えている人が多い。

2. 現状と理想

【現状】 山形県民であっても、郷土料理である芋煮について詳しく知らない。自分で芋煮を作れる若い世代が少なく、後世への伝承の不安がある。

【理想】 他県の人に芋煮を作り、紹介することで山形の魅力を伝えられる。

家庭の芋煮を自分で作れるか？



3.調査①

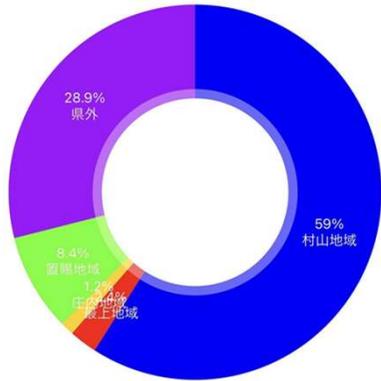
まずは私達が芋煮について知る必要がある。

- ①芋煮の歴史についてインターネットを使って調べる。
②9月18日（日）に行われた「日本一の芋煮会フェスティバル」でアンケートの実施し、地域による具材や味の違いについて調べる。

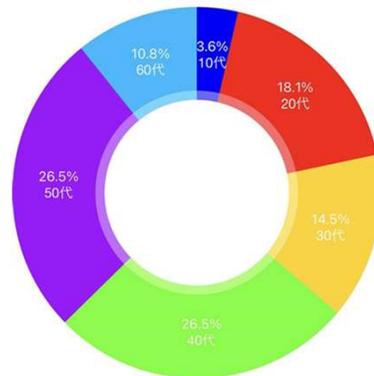


【アンケート結果】

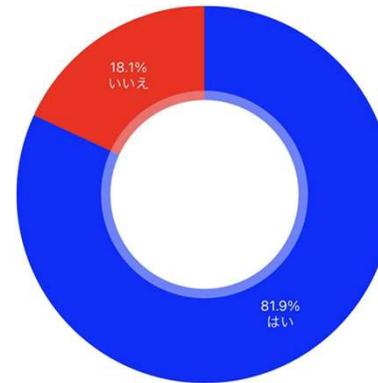
①お住まい(83人回答)



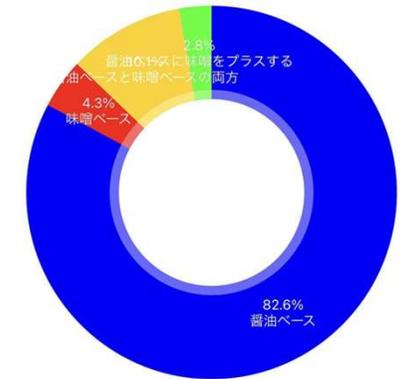
②何歳代(83人回答)



③家で芋煮を作るか(83人回答)



④何ベースで作るか(③ではいと答えた69人回答)



村山地域 59.0% (49人)
最上地域 2.4% (2人)
庄内地域 1.2% (1人)
置賜地域 8.4% (7人)
県外 28.9% (24人)

県外の人々の来場が多い！
中には外国人観光客も！

10代 3.6% (3人)
20代 18.1% (15人)
30代 14.5% (12人)
40代 26.5% (22人)
50代 26.5% (22人)
60代以上 10.8% (9人)

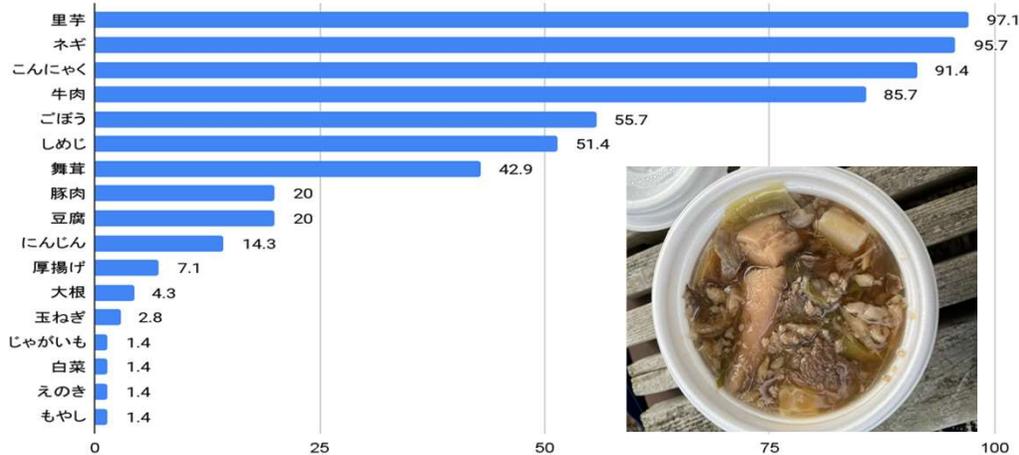
はい 81.9% (68人)
いいえ 18.1% (15人)

やはり醤油ベース
が最も多い！
醤油+味噌の人も
いる！

醤油ベース 82.6% (57人)
味噌ベース 4.3% (3人)
醤油ベースと
味噌ベースの両方 10.1% (7人)
醤油ベースに
味噌を追加する 2.8% (2人)

⑤家庭で作るときに入れる具材（70人回答）

豆腐や厚揚げ、大根、玉ねぎ、白菜を入れる人も！



里芋 97.1% (68人)
 ネギ 95.7% (67人)
 こんにゃく 91.4% (64人)
 牛肉 85.7% (60人)
 ごぼう 55.7% (39人)
 しめじ 51.4% (36人)
 舞茸 42.9% (30人)
 豚肉 20.0% (14人)
 豆腐 20.0% (14人)

にんじん 14.3% (10人)
 厚揚げ 7.1% (5人)
 大根 4.3% (3人)
 玉ねぎ 2.8% (2人)
 じゃがいも 1.4% (1人)
 白菜 1.4% (1人)
 えのき 1.4% (1人)
 もやし 1.4% (1人)

味噌ベースは牛肉ではなく
 豚肉を入れる！



⑥家庭で作るときのかぼ煮のアレンジ方法

カレーうどん、麺類、七味や柚子胡椒でアクセント、雑炊、残り汁で炊き込みご飯 など

※県外在住の方はかぼ煮の具材を現地で調達することが難しいという声もあった。

【結果から考えたこと】

- ・ 県外の方や若い世代の方も「日本一のかぼ煮会フェスティバル」に来ている方がたくさんいたが、家庭でかぼ煮をつくる人は少なかった。
 ⇒ かぼ煮に興味がある、食べたいと思っているが自分でつくるまでにはいかないのだと分かった。
 ⇒ 県外の方や若い世代の方でも自分でつくりたいと思ってもらう必要がある。
- ・ かぼ煮の味や具材、アレンジ方法を自分なりに工夫して、最後までおいしく食べていることが分かった。
 ⇒ 自分の好みに合わせて工夫を加えることで、かぼ煮に対する愛着が湧くと考えた。

4. 調査②

自分の好みに合わせて工夫を加えることで、芋煮に対する愛着をもってもらいたい！
⇒芋煮の**応用性の高さ**を利用して、「NO.1 オススメアレンジ方法」を決定する。

【決定方法】 [1] 芋煮をアレンジしたものを3種類つくり、校内で試食会を行う。

アレンジ① 芋煮ピザ（餃子の皮にケチャップをぬり、芋煮の具材をのせたもの）

アレンジ② 芋煮リゾット（芋煮に白米を入れ、とろけるチーズと混ぜたもの）

アレンジ③ トマト風芋煮（芋煮にトマト缶を入れて、煮込んだもの）

[2] 一番良かったと感じたものに投票をしてもらう。

[3] 最も票が多かったものを「NO.1 オススメアレンジ方法」とする。

【審査基準】 ・味が決まっていて、おいしいか。 ・芋煮本来の良さを崩していないか。
・必要な材料を手頃にそろえることができ、高校生の私たちでも簡単につくることができるか。

【結果】 山形西高1年4組で試食会を実施（26人回答）新型コロナウイルスの影響で規模を縮小して行った。

「NO.1 オススメアレンジ方法」は **トマト風芋煮** に決定！！！！

【集まった感想】

- ・芋煮とトマトがうまく合っていてさっぱりと食べられた。
- ・一番簡単につくれそうだった。
- ・芋煮の味を生かした良いアレンジ方法だった。

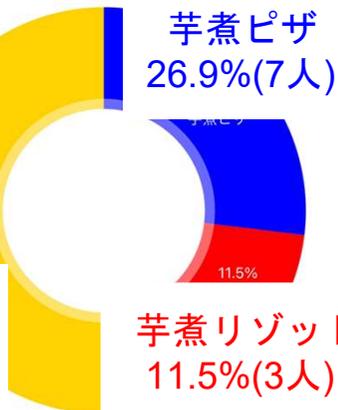
先生方からも
大好評でした！

【結果から考えたこと】

芋煮のアレンジはカレーうどんが広く浸透しているがこのアレンジ方法は脱マンネリ化できると感じた。
⇒新たなアレンジ方法が広まり、芋煮をつくるきっかけになってほしい。



トマト風芋煮
61.5%(16人)



4. 解決策

芋煮に関する情報をプリントや大きなパネルにまとめ、県内外の人が集まる場所（駅、役所、山形の観光地など）に設置する。
⇒私たちにしかつくれない情報を私たちにしかできない発信方法で！

【内容①】

芋煮に関する情報

○誰かに紹介したくなるような豆知識

- ・芋煮の起源
- ・芋煮の発祥 など

○日本一の芋煮会
フェスティバルについて



山形の郷土料理 「芋煮」

【内容②】

芋煮の作り方

- ・材料、分量
- ・手順
- ・動画を含めた詳しい作り方の説明

⇒QRコードを作成し
ポイントを分かりやすくする

【内容③】

私たちが考える

「NO.1 オススメアレンジ方法」

- ・芋煮のオススメアレンジのレシピ
- ・私たちがつくってみて感じた
注意点

⇒QRコードを作成し分かりやすく解説