

# 調査事例紹介：その38 芋煮



豊中市立図書館には、毎日いろいろな調査の依頼が届きます。

そのうちの一部をご紹介します。

## Q. 芋煮の由来や作り方について、知りたい

A. 『芋煮』とは、サトイモを使った野外会食料理です。山形県が有名。

保存の難しいサトイモを食べる風習は昔から、各地にあったようですが、戦後、主に山形で芋煮会として広まりました。

『たべもの日本史』『日本料理語源集』『山形県の歴史散歩』より

サトイモは古来から「芋煮神事」などで、儀礼的供え物として尊ばれてきました。

『日本を知る事典』『日本宗教事典』より

元祖芋煮は京都から運んできた棒だらと煮込むものであった、とのこと。

「芋棒煮」と呼ばれていました。

最近は牛肉や豚肉を使うのが一般的なようです。

『旬の食材 [6]』『秋の風物詩 芋煮会』より

この事例について詳しく知りたい方は、豊中市立図書館のサイトの「レファレンス事例をさがす」のページから、フリーワード「芋煮」で検索してみてください。