

醤油味の芋煮こそが

「本物」 である

2つの証拠



YAMAGATA IMONI FANBOOK

前書き

芋煮に関する論争はネット上を問わず昔からずっと繰り返られてきてきているものであり、その大半がそれらはどっちがどうかという結論を導き出す事を目的としていない。いわばきのこたけのこ戦争、赤いきつねと緑のたぬきの鏝迫り合いじみた罵り合いと類似性する文化である。

とあればきのこ派が卑劣な言葉でたけのこの地位を不当に貶めるのと同様に、あえて過激な言動を用いる事で両者の対比自体を楽しんでいる側面があるという事をご理解頂きたい。

決して根本に味噌味の芋煮を根絶してやろうという漆黒の殺意を宿している訳ではなく、「俺は醤油味の芋煮が好きなんだぜ！」というのを意図的に過激に表現しているだけだ。

まあ芋煮は醤油味が本物なんですけどね。

俺は醤油味の芋煮が好きだ

聞いてくれ。

俺は芋煮が好きだ。

まず芋煮とはなんぞやという話からしたほうがいいのかもしいない。

芋煮とは俺の地元山形県の郷土料理だ。山形では「いもこ汁」と呼ばれる事もあるが「芋煮」の方が通りがいいのでこちらで統一する。

醤油ベースの汁で里芋、牛肉、ごぼう、こんにゃく、長ねぎ等を煮込んだ汁物。味のイメージとしては牛丼のつゆをあつさりさせた物に里芋等をついで込んで煮たものに近い。

秋口になると「芋煮会」という行事が行われる。家族や親戚、友人達と川辺に集い、石を積んでかまどを作り大鍋で芋煮を作る山形版のバーベキューのようなアクティビティ（実際にはバーベキューも並行して行う事もある）。

その時期にはどこのスーパーでも軒先に薪とレンタル大鍋が並び、河原沿いには点々と煙が立ち上り灰の匂いが漂う。

山形県民にとって、芋煮というのは単なる料理としてではなく、

芋煮を中心とした「文化」として根付いている。

俺が芋煮を好きになったのは上京した後からだっただかもしれない。

当たり前みたいに食卓に並んでいた芋煮。(芋煮は芋煮会以外でも食べる)実家から出て、それが当たり前じゃなくなつた頃、牛肉の脂とローカルだし醤油の「味マルジュウ」が溶け込んだ、甘辛い汁で流し込むねっとりとした里芋が恋しくなつた。郷土料理というのは、得てして失つてから有り難くなる物かもしれない。まあ俺は自炊するので普通に東京で芋煮を食べているが。

で、だ。

そんな芋煮に対して、俺は許せない事がある。

いや、許せない「奴」がいる、と言つたほうがいい。

それは「味噌味の芋煮」を声高に「芋煮のスタンダード」と叫ぶ奴らだ。

説明をすると、山形県の庄内地方では、味噌味の芋煮が作られる。

使う肉も牛肉ではなく豚肉だ。

「仙台もそうですよ」とかいふ奴は一回マジで黙って欲しい。

仙台芋煮とはある旅館の女将が地元山形の芋煮を振る舞っていた所、その派生として独自の芋煮が産まれた。

つまり明確に「山形の後追い」としての成り立ちがあり、根幹は同じでもそれぞれ独自に派生していった広島 VS 大阪のお好み焼き問題のような対立構造ですらない。いわば江戸前寿司の話をしている時にカルフォルニアロールの話もしてくださいよwとしゃしゃり出てくるようなもので、頼むから黙っていて欲しい以外の感想がない。こっちはずんだが仙台名物と喧伝してんのを寛大な心で許してやってんのによ。

話を本題に戻すと、芋煮には大まかに「醤油味」と「味噌味」がある。

そして「芋煮戦争」だとか言ってその両者を対立構造に持ち込もうとしている奴らがいる。

それを俺は許せない。

何故なら醤油味が紛うことなき「本物」であり、味噌味に対立する余地などないからだ。

味噌味の存在を許さない訳ではない。味の好みとして味噌味の方が好きという人は絶対にいるだろう。

そもそも俺は「どっちが美味いか」の話をしていない。イタリアの伝統的なアラビータより明太子パスタの方が好きだ、というのは別にパスタの本場に失礼な事ではないと思う。だがここで

「イタリア VS 日本！パスタの本場はどっちだ！」とか言い始めたら思い上がるのもいい加減にしろよと言いたくもなるだろう。味噌派がやってるのはそういう事だ。

まあ、ここまで言っても改めない味噌派はいるだろうし、そもそもどちらがどうか大半の人間にはどうでもいい事なのかもしれない。

……成程。

だったら俺が教えてやらねばならないようだ。

醤油味の芋煮が、何故「本物」かという証拠を。

芋煮のルーツから証明する

芋煮のルーツは1600年代に遡ると言われている。

発祥は山形県を流れる最上川の舟運。当時は連絡手段に乏しい為、船着き場での荷物の受け渡しまでに数日間待ちぼうけを食らう事があった。

そこで退屈凌ぎに河川敷で宴が行われたのだが、その際、船着き場の近くに小塩集落が里芋の名産地であった為、その里芋と積荷の棒鱈(タラをカツチカチになるまで干した棒状の干物)を煮込んだ鍋を作ったという。これが現代の芋煮の原型だ。

ちなみにこの棒鱈を煮込んだ物自体は「棒鱈煮」という別物として伝統が受け継がれているようだ。が、棒鱈自体が現代ではあまり食べられていないのでかなりマイナーな料理として落ち着いている。

実際山形出身の俺も、給食で棒鱈を甘辛く煮た物は食べた事があるが、棒鱈と里芋を煮込んだ「棒鱈煮」は一度も食べた事がない。

閑話休題。その棒鱈と里芋の煮物だった芋煮に牛肉を用いるようになったのは昭和のはじめ頃だという。つまり、我々の知る「芋煮」の形になったのはこの頃だ。1600年代から大分開いたせいでもかなり近年になってから産まれた料理のように錯覚するが、冷静に考えて日本における牛肉食の定着自体が割と近代だった。

そうして、山形県の内陸部側で牛肉を用いた「芋煮」と芋煮会文化が定着した後、沿岸地域の庄内に伝わった際に、養豚が盛んだった地域性から豚肉が使用され、豚肉に合うように味噌味に変わったのが「味噌味の芋煮」の成り立ちだ。

という事は芋煮の派生ツリーは「棒鱒煮」↓「芋煮（醤油）」↓「芋煮（味噌）」と直列繋ぎであり、味噌味の芋煮は醤油味芋煮の派生形という訳だ。つまり味噌味の芋煮は江戸前寿司に対するサーモン握りみたいな存在と言える。美味しいよ？サーモンは美味しいし回転寿司じゃ絶対喰うけど伝統的な江戸前寿司ではないよね？そういう事だ。

賢明な読者や、小賢しく悪足掻きしようとする味噌信者におかれては、

「この話のソースだよ」と勘ぐるだろう。勿論、史実をベースに論ずるのならば、明確かつ信頼のおける情報源の提示がなければ只の脳内創作と大差なく、要出典タグまみれにされた Wikipedia ほどに語るに値しない。

この話のソースだが、

「うちの郷土料理」というサイトの「芋煮」のページを参照している。

(https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/k_ryouri/search_menu/menu/moni_yamagata.html)

このサイトの運営は農林水産省だ。

はい国家公認~~~~~

我が国直々に「味噌味は醤油味の後追い」認定してま~~~~~す!!!

え??????逆らうんですか?????国が言ってる情報を「それは間違いだ」て言っちゃうんですか?????

駄目だ。完璧すぎる……付け入る隙がない……

我々醤油味軍は国家の後ろ盾を手にした時点で文化的イニシアチヴを確保している。

歴史が物語っているのだ。

里芋は醤油で煮込んでこそ芋煮なのだ。

日本一、世界一の芋煮は何味か知ってるか？

既に完膚無きまでに証明完了してしまった感があるが、この理論にも問題点があるというのは自覚している。

現在の芋煮の源流が醤油味で、その後が続いたのが味噌味というのは紛れもない事実。

だが、それはそれとして「現在主流なのが醤油味」という理屈に直結しないというのも確かだ。

それこそ、芋煮の始祖たる「棒鱈煮」なんかは、トラディショナルな料理ではあるが現在食べられる事は殆どない。棒鱈煮こそ本物です！と言いつつも「うん、まあ……そうかもね……」と曖昧な相槌を打たれてしまうだろう。

ならば、もう一度反論の余地なしの事実を叩きつけてやる他ない。

教えてやろう。「芋煮と言えば醤油味」という確固たる現実を。

山形県山形市では、毎年芋煮会に関するイベントが開催される。

その名も「日本一の芋煮会フェスティバル」。

自ら日本一を名乗る傲慢なイベントに見えるかもしれないが、その実態は直径6.5mの鍋を用い、里芋3トン、牛肉1.2トン、醤油700リットルなどなどを使用して3万食分の芋煮を一鍋で作るというその名に恥じぬ奇祭である。大鍋から芋煮を掬い上げる為に、機械油をマーガリンに置き換えた新品のシヨベルカーを毎年用意しているという話が有名なので、ネット上で見聞きした事がある人も多いかもしれない。

日本一の芋煮会フェスティバルは2021年で第33回を迎える（予定）それなりに歴史あるイベントで、第30回では「8時間で振る舞われた汁物の量世界記録」という種目でギネス記録にも認定された。「日本一」というのは驕りではなくむしろ謙遜なのだ。

で、この文句なしに日本一であり、当然日本を代表する芋煮会で作られている芋煮は何味か。原材料で結論は出てるが、あえてもう一度言う。

醤油味だ。

日本一の

芋煮会で作られる芋煮は

醤油味だ

はい、もう反論の余地はありませんね。

芋煮と言えは醤油味が本物です。だって「日本一」の芋煮会で作られるのが醤油味なんだから。

なお、日本一の芋煮会フェスティバルでは「一応」味噌味の芋煮も作られている。第一回からあったわけではなく、俺が小学生の頃（20年弱前）に追加で作られるようになったと記憶している（ソースがないので話半分をお願いします）

直径3 m程の鍋で、大体5000食分が振る舞われる。醤油味の1/6です。

ちなみに毎年必ず作られている訳ではない。

時折塩味の芋煮が作られる回もあり（2013年、2018年等）その場合は味噌味は作られない。

上記で述べたギネス記録に挑戦した第30回でも塩芋煮が振る舞われており、味噌味は世界に挑むその場にお呼びですらなかったのである。

なお塩味の芋煮は伝統とかない創作料理だ。どこの地域でも定着していない新顔で、山形に20年近く住んでいた俺も喰った事がない。そんな奴に世界戦の舞台を譲ったんだぞ味噌は。

正直忍びないが、ここで引導を渡してやろう。

味噌味の芋煮は、芋煮の代表として役者不足だと認められてしまったのだ。

まとめ

さて、これでいかに醤油味の芋煮こそが本物である事がご理解頂けただろうか。もつとも、俺は醤油味の芋煮の存在しか許さないという訳ではないし、味噌味の芋煮を出されたらそれはそれで美味しくないただ。味噌と豚肉の出汁で煮込んだ里芋がまずい訳がないしね。

結局現実やWEB上を問わずなぜ芋煮論争が続くかといえは、己のふるさとに根付くアイデンティティーをぶつけ合うという行為に郷土愛のようなものを刺激されるからかもしれない。

あえて過激な言葉を使い、ともすれば宗教戦争とばかりに過激な言葉を繰り出して好きな物を語り合う。お互いがお互いを本気でけなししているつもりなどない事は百も承知であり、結局は「自分が何が好きか」をアピールしあうだけだ。

芋煮戦争はきのこたけのこ戦争に比類するようなインターネットプロレスコンテンツであり、東北地方の郷土料理に過ぎない「芋煮」という文化を周知する事にちよつとだけ貢献しているような気がする。

芋煮を食べた事がない読者の諸君には、なんらかの機会を手にして「芋煮」という料理、いや、我々のソウルフードを味わって欲しい。それで、醤油味と味噌味のどちらが好みかを教えてくれると幸いだ。

ま、レトルトとかになつてて県外の人間が簡単に食べる芋煮は9.5割醤油味だけだ!!!

あとがきと奥付（初版版）

オモコロの記事用に作成した突発本なので日の目を見る事はなきそうなのですが、なんかこういうの書いておくと細部に魂が宿るような気がするんですね。自分語りあとがきは同人の華よ。

イベントで出さないモック本はこれで二冊目になります。一冊目はオモコロ杯の時に作ったウソ技能検定試験のあれです。

この本読んでもという事は芋煮ファンというよりはオモコロファンだと思おうのでついでにあの時の裏話をすると、ウソ技能検定試験の本は総ページ数135Pあります。以前お世話になった印刷所に10冊刷って貰ったのですが、一冊3000円を超える超絶高級本になりました。少数印刷はマジでこういうコスパなので皆さんは世の小規模小説サークルさんには優しくしてあげてください。

ついでに言うとお教本として機能しているのは8Pくらいで、後はダメーデータです。で、そのダメーデータというのが、サークルを共有しているエロSS書きから借りた文章データです。

つまりガッツツリエロい小説がびっちり書き込まれています。

「実は教科書じゃなくエロ小説です」オチにするつもりでそうしたのですが、印刷所から「中身がHな本なのでR-18マークいるんですけど?！」って滅茶苦茶怒られました。（頒布しない本なので最終的にはセーフ）

しかも結局そのオチはカットしたので完全に怒られ損でしたとさ。ちゃんちゃん。

あとがき自分語りノルマを達成したのでこれにておしまい。

奥付

「醤油味の芋煮こそ本物である2つの理由」

発行年月

2021年6月（初版）

著者・サークル名

ストーム叉焼（BOROduster）

連絡先

boroduster65@gmail.com

印刷

キンコーズ様

やっペページ足りなかった