

CONTENTS

- 2 味の再発見！昔ながらの
ニッポンの郷土料理 第6回
芋煮 [宮城県]

- 4 特集1
もったいない

- 14 特集2
米粉

- 18 輝く！未来を担う生産者 vol.6
農業生産法人 有限会社ナガタフーズ／茨城県
おいしく食べてもらえる
「つま」にこだわって

- 20 MAFF TOPICS
NEWS
10月は「木づかい推進月間」です
農林水産祭「実りのフェスティバル」を開催
2地域が「ユネスコエコパーク」に登録決定
「全国ご当地もちサミット2017 in 一関」を開催
多面的機能支払交付金 [第4回]
フクロウがシンボルの里づくり

- 23 読者の声

表紙／ごみ袋（ろすのん）
撮影／小林祐美

○広報誌『aff(あふ)』について
農林水産業や農山漁村は、食料の安定供給はもちろんのこと、国土や自然環境の保全、良好な景観の形成などの多面的機能の発揮を通じ、国民の皆さまの毎日の生活において重要な役割を担っております。また、農林水産行政は、生産などの現場に密着したものであると同時に、毎日の生活に深く関わっています。農林水産省では『aff』を通じ、農林水産業における先駆的な取り組みや農山漁村の魅力、食卓や消費の現状などを紹介しております

○ホームページのご案内
『aff』は農林水産省のホームページでもご覧になれます。
<http://www.maff.go.jp/j/pr/aff/>

○編集・発行 農林水産省大臣官房広報評価課広報室
〒100-8950 東京都千代田区霞が関1-2-1
TEL.03-3502-8111（代表） FAX.03-3502-8766 <http://www.maff.go.jp/>

○編集協力 株式会社KADOKAWA
〒102-8177 東京都千代田区富士見2-13-3
TEL.03-3238-6255 FAX.03-3238-5832 <http://www.kadokawa.co.jp>
編集／藤原由香 西上範生

アートディレクション／大井 亮（Zappi）
デザイン／桑原菜月（Zappi）

本誌に掲載した論文などで、意見にわたる部分は、
それぞれ筆者の個人的見解であることをお断りします。



撮影／島 誠 料理制作／三好弥生



広瀬川
（宮城県仙台市）

宮城県 芋煮



文／白央篤司

フードライター。研究テーマは日本の郷土食と「健康と食」で、月刊誌『栄養と料理』（女子栄養大学出版部）などで執筆。著書に『にっぽんのおにぎり』（理論社）『ジャパめし。』（集英社）などがある。ブログ <http://hakuoatsushi.hatenablog.com/>



宮城県はみその名産地。仙台みその名で全国に知られている。やや赤みがかった色が特徴の米みそで、きりりと辛め。伊達政宗公が生産を奨励したと伝わる。

用のまきや着火剤が売られることから、人気のほどがうかがえる。他県に越した県人からは、「秋になるとやっぱり芋煮をしたくなります。でも、煮炊きのできる川がなかなかなくて」という悩みが多く聞かれた。ふるさとの味は遠くにありて思うもの。私も小学生時代を仙台で過ごした。杜の都が秋になって木々が色づき、その自然美を眺めながら芋煮を食べた思い出は一生の宝物である。

里芋の鍋を河原で囲み、皆で楽しむ、季節の味

虫の声が聞かれ、秋の風が感じられるようになると、宮城の人々はこぞって河原にくり出してゆく。芋煮会をするためだ。芋煮は秋の行楽には欠かせない料理である。と、こう書くと「山形の郷土料理じゃないの？」と思われる方もいるだろう。確かに山形県の芋煮は有名で、直径6mもある大鍋で芋煮を作るお祭りもあって、毎年のように報道される。しかし宮城県でも同様に芋煮は愛されている。さらには味つけが違うのだ。山形も地方によって味つけは異なるが、代表的なのは、しょうゆ味で牛肉入りの芋煮。それに対して宮城では、みそ味で豚肉入りが一般的だ。ここに里芋をたっぷり、と、にんじん、だいこん、ごぼう、ねぎ、きのこなども入れて具たくさんにする。「他県の方からは『豚汁とどう違うの？』ってよく言われる。まあ豚汁といえは豚汁ですが（笑）、あくまで主役は里芋。だから大きく、ごろっと切るのが大事です」とは地元のお母さんの声だ。芋煮というのはあくまで行楽の食であり、それだけを楽しむものではない。つまり芋煮を家で作って楽しむ……ということはないのである。宮城人が秋になって「芋煮食べたいなあ」というのは、大勢で河原で大鍋を囲みたいという意味なのだ。秋にはコンビニでも、芋煮