

令和6年度 城畔同窓会 川崎&神奈川支部合同総会

令和6年10月26日（土曜日） 相模原市中和田自治会館ホール

昭和・平成・令和卒等合わせ27名の参加で賑わいました。

場所は神社境内にある自治会館で、場所をお借りするだけで後は全部手作りの総会です。

会場のセットや懇親会の準備も自前ですから4000円の会費で賄いました。

総会報告は短めで懇親会に入り幕の内弁当で乾杯し、手作りの芋煮鍋（2種類）を存分に味わいました。そこに合わせて会長より頂戴いたしました大山の地酒を紹介し振舞ったところ大好評で、一層芋煮が旨いと感激の声が上がりました。

皆さんには庄内風味の味噌・豚の方が人気がありました。家庭用のレシピも添付しましたのでどこかでご利用下さい。

川崎支部長 41E 今野 雄治

神奈川支部長 43T 福原 満

山形・庄内名物の芋煮レシピ（4人分）

山形秋の名物「芋煮」を家庭で味わえるよう、地方に分け2種類の味を用意いたしました。

（重要事項）里芋は皮をむき大きめに切り、下茹で（8分）し良く水洗いしておく。

1. 山形内陸の芋煮（牛・醤油）

①材料 里芋400g、牛肉切り落とし300g、こんにゃく200g、長ネギ 2本

②調味料 水1600ml、酒50ml、砂糖60g、醤油100ml

【作り方】

①少し大きめの鍋に水を1600mlを入れて沸かします。

②この間に、こんにゃくをスプーンで一口大にちぎり、ネギが斜め1センチ幅に切ます。

③湯が沸いたら、里芋とこんにゃくを入れます。（芋が煮えている事を確認）

④次にお酒を加え、牛肉（5cm巾）を入れます。

灰汁が出てきますのですくい取ります

⑤砂糖とネギを加えます。最後に醤油を加え5分間煮ます。（必ず味見して醤油で調整）

2. 庄内の芋煮（豚・味噌）

①材料 里芋400g、豚肉切り落とし300g、こんにゃく200g、長ネギ 1本
厚揚げ中1枚、ニンジン100g、シメジ1P、

②調味料 水1600ml、顆粒出汁大さじ2、酒50ml、砂糖30g、味噌170g
酒粕 20g（これが庄内の特性味になりますがなければ省略でOKです。）

【作り方】

①少し大きめの鍋に水を1600mlを入れて沸かします。

②この間に、こんにゃくをスプーンで一口大にちぎり、ネギが1センチ幅の輪切りに切る。

ニンジンは食べやすい短冊切りで、シメジはほぐします。厚揚げは縦半分で横1cm巾。

③湯が沸いたら、里芋・こんにゃく・ニンジン・厚揚げ・シメジを入れます。

④次にお酒を加え、豚肉（5cm巾）を入れます。

灰汁が出てきますのですくい取ります。芋が柔らかくなっている事を確認。

⑤味付けをします。砂糖と酒粕を入れ溶かし、味噌を鍋のつゆで溶いて加えます。

⑥最後にネギを加え5分間煮ます。（必ず味見して味噌で調整）



