

Let's Cook and Eat the Tastes of the Season!

Imoni (Simmered Satoimo)

[Ingredients (four servings)]

600g (10 – 15) satoimo (taro roots)

1 slab konnyaku

1 green onion

300g beef (sliced)

1.2L water

4 Tbsp sugar

4 Tbsp soy sauce

100ml sake

[Preparation]

1. Wash the satoimo. Boil them for about 10 minutes with the skin on, then place them in a bowl of water to make them easier to peel. Remove the skin, and cut into bite-sized pieces if the satoimo are large.
 2. Cut the slab of konnyaku into bite-sized pieces. Cut the green onion diagonally into strips. Also cut the beef into bite-sized chunks.
 3. Pour the specified amount of water into a pot, put the pot on the burner, and add all of the ingredients except for the green onion to the pot.
 4. Skim off any material that floats to the surface. When the ingredients become soft, taste the soup and adjust the seasoning. Sprinkle the green onion into the pot and let it come to a boil once more before ladling individual portions into deep bowls.
- ※ Other recommended ingredients include daikon radish, carrots, burdock root, mushrooms, and tofu.

Satoimo comes into season in autumn. The above imoni recipe is a local dish of the Tohoku region. It is especially well known as a specialty of Yamagata Prefecture, where Japan's largest Imoni-kai Festival is held every year in Yamagata City on the first Sunday of September. Many of you may have seen news of the festival being held in a dry riverbed, featuring a pot so large that a crane needs to be used to lift and lower the pot cover. In the Tohoku region, this festival is said to mark the beginning of the Imoni-kai season, when large crowds of people gather in dry riverbed venues to make and eat imoni until the real cold sets in.

Satoimo is said to be an auspicious ingredient symbolizing familial prosperity, because many small "child" satoimo bud from a single large "parent" satoimo. The satoimo that are sold in stores are usually these "child" satoimo, but "parent" satoimo and "child" satoimo attached to a "parent" satoimo are also sold, depending on the variety. All varieties become sticky in texture when cooked. Raw satoimo are slippery when they are peeled, due to a substance called calcium oxalate, which also causes an itching sensation in some people. Removing the skin from satoimo could thus be troublesome in this respect, so try pre-boiling them as described in the recipe as it makes them easier to peel.

た 食べよう！ つく 作ろう！ しゅん あじ 旬の味

芋煮

[材料 (4人分)]

さといも…600g (10～15個) こんにやく…1枚
ねぎ…1本 牛肉 (スライス) …300g 水…1.2L
砂糖…大さじ4 醤油…大さじ4 酒…100ml

[作り方]

1. さといもは洗って泥を落とす。皮ごと10分程茹でた後水にさらす。すると皮が簡単に外れるようになるので、皮を剥いで、大きい場合は一口大に切っておく。
 2. こんにやくは一口大に手でちぎっておく。ねぎは斜切りにしておく。牛肉も一口大に。
 3. 鍋に分量の水を入れて火に掛け、ねぎ以外の全ての材料を入れる。
 4. 煮立ってあくが出てきたら取る。材料に火が通ったら味をみて、調整する。最後にねぎを入れ一煮立ちさせたらできあがり。お椀によそっていただく。
- ※この材料の他に大根やにんじん、ごぼう、きのこ類、豆腐などを入れるのもお勧めです。

さといもの旬は秋です。レシピの芋煮は東北地方の郷土料理で、特に山形県の料理としてよく知られ、山形市では毎年9月の第1日曜日に「日本一の芋煮会フェスティバル」が催されます。河川敷に蓋をクレーンで上げ下げしなければいけないほどの大鍋が登場するこの祭りの様子を、ニュースなどで見掛けたことがある人も多いのではないのでしょうか。東北地方ではいわばこの行事を皮切りに、本格的に寒くなるまでの間、河川敷などで集って芋煮を作って食べる「芋煮会」の季節となるそうです。

さといもは大きな「親芋」を中心に小さな「子芋」がたくさ
んでできるため、子孫繁栄を象徴し縁起がよい食材とされます。
店先に出ているさといもは大抵子芋ですが、親芋や、親芋と子芋
がくっついた品種なども売られています。どれも加熱すると粘
り気のある食感になります。またさといもは生の状態ではぬめ
りがあり、シュウ酸カルシウムという成分のせいで触れるとか
ゆくなることがあります。そのため皮を剥くのが面倒ですが、
レシピのように少し火を通すと皮を剥き易いので試してみてください。