



いもたき

IMOTAKI

いまや観光事業を支える名物料理
わが家の庭で月見と味楽しんで



【材 料】（4～5人分）

- ・ 鶏肉・・・300g
- ・ 里イモ・・・400～500g
- ・ 生あげ・・・1枚
- ・ チリメン・・・50g
- ・ シイタケ・・・4枚
- ・ 白玉粉・・・100g
- ・ だし汁・・・5カップ
- ・ 砂糖・・・大さじ1～2
- ・ みりん・・・大さじ2
- ・ しょうゆ・・・大さじ3
- ・ 塩、サラダ油・・・少々

【データ】

- ・ 季節：晩夏から秋
- ・ 場所：河原、公園など屋外
- ・ 発祥：大洲藩政時代の月見宴
- ・ 地方：愛媛県内各地
- ・ 応用：各地の製品を使用
- ・ 情報：各地域の商工会などが主催で河川敷に仮設会場を設け、観光事業として行っている。

郷土料理プロフィール

特別・慶事

伝統・伝承

創作・開発

家庭・日常

- ① 里イモは皮を取り、塩ゆでにして水で洗い、ぬめりをとる。
- ② 揚げは熱湯をかけて油抜きし、ひと口大に切る。シイタケはもどしてそぎ切りにする。
- ③ 白玉粉は水を少しずつ加えてこね、耳たぶの固さに練り、だんごにしてゆでる。
- ④ なべに油を熱し、少々大きめに切った鶏肉をいため、①②を入れ、さらにいため、だしを加えて煮る。
- ⑤ 里イモが煮えれば、③と調味料を加え、ゆつくりと煮含める。

【作り方】

大洲地方に藩政時代から伝わる月見の宴。料理は、肱川の河原に石を積み、どを揚げ、まきをたき、大洲特産の小ま、みなが干しアユを大なべに入れ煮込みながら車座になって酒を酌み交わし、なべをついたという。酒を酌み交わし、その「いもたき」も、いまでは小イモ、揚げ、鶏肉、米粉のダンゴなどを入れるようになった。また、みりんや砂糖を加え、味も変わってきている。「いもたき」の宴は8月末から各地の河原で催され、観光事業を支える名物料理にさまがわりして、月見を楽しむながら家庭で味わっている。月見を楽しみましょう。