

# 100年フードデータベース

都道府県名	福島県	
100年フード名	いもずいも	
認定部門	<input checked="" type="checkbox"/> 伝統部門 <input type="checkbox"/> 近代部門 <input type="checkbox"/> 未来部門	
発祥時期	<input checked="" type="checkbox"/> 伝承 江戸時代	
主な伝承地域	相馬市	
食文化ストーリー (歴史・文化・関連行事等)	<p>相馬ふるさと行事のひとつである「涼ヶ岡八幡神社例大祭」で、2日間にわたり涼ヶ岡八幡神社敬神婦人会により振る舞われます。従来の例大祭斎行日であった旧暦の8月15日は中秋の名月で、秋の収穫を感謝して里芋をお供えており、芋名月（いもめいげつ）とも言われていました。江戸時代の終わりのころ、相馬(当時は相馬中村藩)では、二宮尊徳の教えに基づく興国安民法(二宮仕法)を取り入れ、飢饉により疲弊した農村の復興に目覚ましい成功をおさめています。その際に催された「いもこじ会」という常会で、村人が意見を出し合って議論しました。「いもこじ」とは、水桶に芋を入れて「×形」に縛った2本の棒でこじまわして芋の皮を取ることをいい、芋と同じように意見を出し合ってこじ回されるうちに、良い知恵が出ることからそう呼ばれました。また、「いもこじ会」では、定かではありませんが里芋の入ったお汁を出していたとも言われています。「いもずいも」は個人により以前から振る舞われていましたが、涼ヶ岡八幡神社では、昭和四十年(1965)に涼ヶ岡八幡神社敬神婦人会が結成され、昭和四十一年(1966)の例大祭で一般の方々に振る舞うようになりました。以上の故事にちなんで、「いもずいも」を食べると一皮むけて良い知恵が出る、つまり野暮が抜けて頭が良くなる、と地元住民に親しまれています。</p>	
特徴	食材	里芋、醤油、みりん、かつお節、塩(少量)
	製造方法・調理法	里芋を煮込んで柔らかくする。かつお節で取った出汁に醤油、みりん、塩(少量)で味をととのえる。完成した汁に茹でた里芋を入れて多少煮込んで完成。
	道具・食器	-
	種類・主な食べ方	<input type="checkbox"/> 米・餅・寿司 <input type="checkbox"/> 麺類 <input type="checkbox"/> 粉もん <input type="checkbox"/> 酒 <input type="checkbox"/> 茶 <input type="checkbox"/> 菓子 <input type="checkbox"/> 調味料 <input type="checkbox"/> 野菜 <input type="checkbox"/> 魚介類 <input type="checkbox"/> 肉類 <input type="checkbox"/> 海藻 <input type="checkbox"/> 山菜 <input type="checkbox"/> 日常食 <input type="checkbox"/> 保存食 <input type="checkbox"/> 発酵食品 <input checked="" type="checkbox"/> 行事食 <input type="checkbox"/> 贈答品
保護・継承の取組	<ul style="list-style-type: none"> <li>・涼ヶ岡八幡神社例大祭での振る舞い。</li> <li>・地元小学校での料理教室。</li> </ul>	
もっと知りたい 食べてみたい 行ってみたい方に	<p>【知】涼ヶ岡八幡神社HP  <a href="https://www.hachimanjinjya.or.jp/">https://www.hachimanjinjya.or.jp/</a></p> <p>【知】相馬市公式YouTubeいもずいも紹介動画  <a href="https://youtu.be/1XuuS7Ktz60?feature=shared">https://youtu.be/1XuuS7Ktz60?feature=shared</a></p>	