

まんが! じっく

まんが:じっく 第31話 ~みそ味が、しょうゆ味が…それが問題だ~



初製の
いものこ汁

いものこ
と
棒鱈ばつぐん

お肉じゃ
ないのかあ

具は現在と違って
“魚のタラ”を使った
そうだけどね〜

どうやら
江戸時代みたいだよ
一説によると
最上川舟運の
舟頭さんが始めた
そうなの!

河川敷にていものこ会

みんなで食べると
ますます美味しい!
いものこ会を
考えた人は
天才だよ

いつ頃から
鍋を囲むように
なったんだろ?

オヤイモどんとコイモちゃん

そうそう
みそ味なら
消化・吸収upで
胃に優しい!

しょうゆ味なら
スタミナupで
抵抗力が高まる

みそ味
しょうゆ味

“薬いも”と呼ばれる
サトイモは咳やたんを
おさえてくれるしなあ

私もいものこ汁には
お肉が一番だな!
サトイモとの
相性バツグン!

風邪引いた時の
いものこ汁は
体にやさしいよね〜

明日も
集まるべし

いものこ会の楽しい空気で
ほんわり温まったのでした

木枯しの吹く里山も

サトイモは
低温と乾燥に
弱い!!

なるほど!

サトイモを
新聞紙に包んで
常温で保存を
すれば長持ち
するしーっ

余計な情報を
いものこ汁の
みそとしょうゆ:
毎回悩むんだよー

それを言ったら
肉は豚か鶏かも
外せないよう

いっそ
毎回違う味で
作ったらいいよー

主人公の岩井耕太君は、現在地元の小学校に通う男の子。将来新聞記者になるため、地元の農畜産物の魅力について、勉強中です。農業にはまだまだ知られていないことがたくさん！今月はみんな得意いものこ会を開きました。いろいろな味を楽しめるいものこ汁ですが、皆さんのお好みは何味？みんなで鍋を囲み楽しく食べて心も体もポカポカです。