

県民の あゆみ

特集(p.4)

誰もがいきいきと働き、暮らせる山形を目指して

奏であう人(p.8)

地の素材を採り、活かす

やまがた伝説(p.16)

日本一の大鍋「三代目鍋太郎」

2019

9

No.611

令和元年9月号

山形県広報誌
令和元年9月号

県民のあゆみ

9
No.611

寄致月1日発行 編集発行◎山形県広報誌推進課
〒990-8570 山形市松波二丁目8番1号 ☎023-630-2534

表紙題字 | 山形県知事 吉村美栄子
県ホームページアドレス <http://www.pref.yamagata.jp/>



リサイクル運送社
この紙は、リサイクル紙を使用しています。

地域交通を支える女性タクシー
ドライバーの皆さん。介護・福祉
タクシー事業では、高齢者の通
院や障がい者の買い物などで、
明るく親切なサービスが喜ばれ
ています。県内では、働きやすい
職場が増え、さまざまな分野で
女性が活躍しています。
(撮影協力:酒田第一タクシー(株))

やまがた でん せつ 伝説 DENSETSU

世界最大約3万食分の芋煮をつくる
巨大鍋「三代目鍋太郎」は、
その大きさも日本一!



「日本一の芋煮フェスティバル」は、山形を代表する秋の味覚“芋煮”を全国にPRし、地域を元気にしようと、今から30年前の平成元年にスタートしました。初代鍋太郎は直径5.6m、当時は道路の幅が狭くて通れず、工場から陸送できませんでした。そこで、なんとヘリコプターで吊り上げて輸送することに。住宅の上を避け、須川、馬見ゲ崎川の河原沿いに運んだそうです。



製作には山形の職人の知恵と技術が生かされ、今は三代目なんだって!

平成4年に直径6mの二代目に交代し、平成30年からは、直径6.5mとさらに大きくなった三代目鍋太郎が活躍しています。製作には伝統工芸である山形鋳物の技術が生かされています。ほかにも、鍋ぶたは金山町の金山杉で作られています。芋煮の材料も県産にこだわるなど、日本一の芋煮会には、地場産業の力が結集しているのです。



初代鍋太郎の重さは約2.2t
バランスを取りながらの
空輸に苦労しました!!



みんなの力で
完成した鍋太郎で、
配食数のギネス
世界記録を達成!

三代目鍋太郎は日本一の大きさを誇ります。インターネットを通して全国から寄付を募り、製作費を集めました。また、地域の子どもたちにも関わってもらうため、缶飲料のプラタブを回収して資金の一部に活用しています。素材には丈夫で軽いアルミ合金が使われていますが、それでも重さは3.5トンもあります。18ものパーツを溶接し、鍋底には10cm幅の補強材が敷かれています。



30年の歴史を受け継いで、山形をもっと元気にPRします!
鍋太郎について話を聞いた
佐藤 卓弥 さん
山形商工会議所青年部
「第31回日本一の芋煮フェスティバル」実行委員長
「日本一の芋煮フェスティバル」は全国に誇るイベントです。今年は3万5000食を提供します! 山形市制施行130周年の記念企画など盛りだくさんですので、三代目鍋太郎をぜひ見に来てください!



広告