

四、北京の焼芋

栗とサツマイモの関係は、わが国だけのものでもないらしい。お隣の中国にも、「八里半」的表現があるようだ。

季順然氏の『わたしの北京風物誌』（1987年、東方書店）に、北京の焼芋屋の売り声として、こんなゆかいなものがあった。

「烤白薯真熟乎！」（やきたてのほかほかのサツマイモだよ！）

「栗子味兒的白薯来喽！」（栗の味のするサツマイモだよ！）

五、パリの焼栗屋

ヨーロッパで焼芋といえばジャガイモだ。サツマイモの焼芋屋は無いものとはばかり思っていたら、そうでもないらしい。

たとえばパリには、頼めばサツマイモも焼いてくれる所があるという。しかもそれは焼栗屋だというのだから嬉しくなってくる。

玉村豊男氏の『パリ旅の雑学ノート』（昭和52年、ダイヤモンド社）にこうあった。

「サツマイモは普通フランス料理の食卓にはのぼらないが、市場へ行けばスペイン産、アルジェリア産、カリブ海諸国産のものが顔を見せている。

焼きイモというのは、これを焼き栗と同じ

方法で焼くわけで、焼きイモの専門店があるわけではなく、焼き栗屋が、ついでにイモを焼いているのである。

イモは小ぶりだがホクホクと金時のように、九里四里うまい十三里」

六、芋なっとうはマロングラッセの味

川越には、特産のサツマイモをこよなく愛する市民の会、「川越いも友の会」がある。会員は約80名。現会長はアメリカ人で、川越にある東京国際大学の助教授、ペーリ・ドゥエル先生だ。

先生は故郷のオレゴン州によく帰る。そこで向うでの川越の名産菓子、つまりイモ菓子の評判を尋ねてみたことがある。

すると、川越が誇るイモセンペイは、まったくだめ。イモケンピ（いもかりんとう）は油で揚げるところがフレンチフライと同じためか喜ばれる。

ただ、もっと好評なのは、芋なっとうとのことだった。

芋なっとうは細目のサツマイモを、皮つきのまま輪切りにして（厚さは1センチメートルほど）、砂糖蜜で煮つめたもの。アメリカ人は、マロングラッセが大好きだ。芋なっとうは、それによく似ているので喜ばれるのだ

ハケ岳南ろくに広がる山梨県・清里高原。望月知事が「山梨県より清里の方が有名でして」と苦笑するほど若者が集まってくる。その清里で、アイスクリームを買いおとしたら、大変な行列だった。若者たちは順番待ちの時間を上手に楽しんでいる。並ぶことも遊びの一部、といった風景だ。

▶清里のアイスクリームは、酪農地帯らしくミルクたっぷりの本格派だが、鹿児島県指宿市の知人から頂いたのはサツマイモ・アイス。口に含むと、歯にしみる冷たさの中に、素材でまろやかなイモの風味が広がる。特産のサツマイモから、でんぷんと繊維を除いたイモ・ペーストを使って、低カロリーでビタミン豊富な健康アイスに仕上げた。

▶ササニシキの本場、宮城県河南町の菓子店はコメ・アイスクリームの特許を申請した。原料のう

ち半分ぐらいがコメで、牛乳やクリームでたいたササニシキが粒のまま入っている。昨年売り出したところ、口コミで評判が伝わり、宅配便で全国へ送るのに大忙し。店の経営者は兼業農家で、自家産のササニシキでジャム、ケーキ、和菓子も作るというアイデアマンだ。

▶サツマイモ・アイスには、やや大げさに言えば、鹿児島県の悲願がこめられている。サツマイモの主な用途は、でんぷんとしょうちゅうだが、需要はもう頭打ち。そこで新しい用途開発を目指し、地元を挙げて研究に取り組んだ成果がイモペーストなのだ。アイスはペーストの用途を探るアンテナ役で、次の商品も準備しているという。ふるとと製品も知恵比べの時代に入った。

（日経新聞63・7・15）