

巻 頭 言

イモより出でて

財団法人 いも類振興会

理事長 生天目 健 蔵

10月10日（昭和63年）の体育の日の朝、何気なくテレビをつけたら、イモ菓子屋の店頭が映しだされ、その狭い売場にイモ菓子オン・パレードで、イモ 飴、イモ煎餅、イモ 饅頭、イモ大福、イモ酒まん、イモパン、イモアイス……E T C。大急ぎでボールペンをとって品名を写しとったが追いつけない。そのうちシーンは焼芋屋に移って行ってしまった。

一体、なんの放送かと、新聞のテレビ欄を見たら、「美味しんぼ倶楽部。実りの秋の“サツマイモ”特集。最高級を追う関東いも街道番組」とある。ビデオに取っておけばよかったのにと、残念に思ったがアトの祭りであった。

然し、この放送には考えさせられた。こんなふうに、手当たり次第、イモで作った代用菓子を並べているが、この店がこれらの全部を製造しているとは思えられない。すると、これらを作って、卸をしている製造元があると思わざるを得ない。また、この店は川越と説明していたが、川越のような熱烈なイモファンのいる所では、商売になったとしても、余所の土地も、同じように売れるものだろうか、と疑問に思わざるを得なかった。

イモを原料とする商品にも、大きく分けて二つの型があって、一つはイモそのものを商品化するものであって、川越のイモ煎餅・茨

城の乾燥芋、ポテトチップ、イモけんぴの如きは、イモそのものでないと味が無い。殊に、焼芋にいたっては、イモそのものでないと、存在価値がない。尤も、北海道の洞爺湖畔で作られる「わかさいも」は、姿こそ焼芋の形をしているが、これは豆でつくった高級品で、本物の焼芋と比較することが無理な存在ではある。

もう一つのタイプは、脱イモ方式で、これがイモを原料としているのかと思わせる新しい傾向である。川越の“いも膳”さんの和風料理、浅草の“興伸”さんのアップルポテト、アイスクリーム、鹿児島県のフェスティパロさんの「からいもフルコース」殊に「紅ハヤトケーキ」の如きは正にこの後者に属する。

前者も安定した存在であるが、将来発展するのは後者の方だろうが、その発展の基礎原理は何かと言えば、原料がイモであることを感じさせないことである。

中国の「荀子」という書に、「学は以て已むべからず。青は藍より出でて藍より青く、氷は水之をなして水よりも寒し」とある。

「青は藍より出でて藍より青し」という格言は、これから生れたものである。今後、イモ製品が飛躍的に発展するには、この原理を学んで、イモを純化し、イモより昇華することの必要に徹しなければならないものと考えているが、果たしてどうだろうか。