

こんなにあるサツマイモ製品

ジャガイモのように華々しく食卓に登場するでもなく、キャツサバ（マンジョカ）のようにときには主食あるいは副食となり、または良質でん粉の原料となるでもなく、一部青果としてあつかわれるとはいえ、でん粉原料、家畜飼料として多く用いられることに甘じなければならぬサツマイモは、いま決して陽のあたる作物・食品とはいえないかもしれません。そのうえウルグアイラウンドの合意によって海外から安価なでん粉が自由に入るようになれば、国内ではその立場は一層苦しいものになるでしょう。

戦中戦後主食として、アルコール製造などの工業原料として、また家畜飼料としてあれほど高く評価されたサツマイモが衰退した理由はいろいろありましょう。食品としての用途に限ってみても、主食としての価値がコメ・コムギなどに比べて劣る、甘味があるためにジャガイモのように副食として広く用いられない、といって他に甘い菓子類が多く出廻ると、それに比べての味・見栄えなどの評価が低いなど、直接的なマイナス面のほか、いたみやすい、見かけが悪い、取扱いに手間がかかる、さらに食糧難時代に食べさせられた不味な品種のために拒否反応を示す、などが挙げられましょう。

ビタミン・ミネラル、食物せんいを多く含むすぐれた食品のサツマイモですが、その消費はかならずしも伸びているとはいえません。食品のもつ長所を活かすには、あまり調理に手をかけないほうがよく、また無駄なエネル

ギーを要しないのですが、それを強調して消費を伸ばそうとするのは、あるいは時代錯誤かもしれません。

この点から、サツマイモ主要生産地では消費を増すために加工食品の開発・生産とその販売に力を入れています。食品としてサツマイモの持つ甘味は短所でもありまた長所でもあります。甘くないサツマイモが作り出されれば、ジャガイモのようにたとえばフライとかチップなどへの用途もひろがるであろうし、また他の用途での多量消費につながるであろう、とのねらいから10年ほど前に甘くないサツマイモ品種が育成され、消費の伸びが期待されました。しかし、外国からジャガイモの冷凍品などが相当量輸入されるようになり、また国内でそのほかの無甘味加工品の開発がかならずしも進展していない現状で、この面での消費増は今後には俟たなければなりません。

やはり現状では持ち味を生かした菓子類を中心とした製品の開発に力が入れているようです。以下に述べるような製品が東京都内で入手できます。

あめ類

サツマイモあめ……1個々々紙に包んだものと、塊になっていて割って食べるもの、水あめ状になっているものなど、種類は豊富で、多くは褐色をしており口に含むとソフトな甘味を感じます。

サツマイモキャラメル……一般のキャラメルよりもすこしやわらかい感じがします。

かりんとう・せんべい類

いもかりんとう……サツマイモを縦長にスティック状に切り、油で揚げて白砂糖または黒砂糖をまぶしたもので、いもけんぴともよばれます。

いもせんべい……いもを薄い輪切りにし、あるいは短冊型に切り、油であげて砂糖を塗ったもの。これに黒ごまをつけたものもあり、普通のサツマイモのほかに橙色の品種（ベニハヤト）を用いたものもあります。なお、薄く切ったサツマイモを焼いて砂糖をやや厚目に塗った川越の特産品も「いもせんべい」とよばれています。

生菓子類

生菓子は種類が多く、それぞれの地方、店で趣向を凝らしたものがつくられています。

いもようかん

大学いも

スイートポテト……ふつうのスイートポテトのほかに、リンゴ・オレンジなどを入れたものもあります。

和菓子……いもをつぶして砂糖を加え、いろいろな型にしたもの、まんじゅう・かんのなかにあんを入れたもの、など種類は多く、あんにはふつう紫色のサツマイモ（山川紫など）が用いられます。

ゼリー……サツマイモを加えて固めたゼリー

ボーロ……サツマイモを加えたやわらかい甘いパンで、平たく丸い型をしています。

芋なっとう……さいの目に切ったサツマイモでつくったなっとうで、豆でつくったもののほどは甘味が強くなく、あっさりとしています。黄・橙・紫の3種があります。

ジャム……これにも黄・橙・紫の3種が

あります。

アイスクリーム……橙・紫の2種があり、一般のアイスクリームにくらべると、すこし粗い感がありますが、それだけにサツマイモの風味が生かされて美味です。

その他

サツマイモを加えたラーメン、料理・菓子の素材としてのくずきり、サツマイモのフレーク、いも粉、いもでん粉など。

これらはサツマイモ製品のごく一部で、全国的にまだまだ多くあり、またサツマイモを主材とした料理店などがあります。これから趣向を凝らした現代人むけのサツマイモ製品、サツマイモを用いた料理などの開発・登場を期待するところです。（編集部）

編集後記 朝晩めっきりと涼しくなり、キンモクセイにつづいてキクが香り高く咲きはじめ、イネ刈り、いも掘りもいまだけなわです。秋風とともに忘れ去られようとしている、過ぎ去った夏の記録的な猛暑のおかげで今年も豊かな恵みが与えられました。豊作はときとして政治的に問題となることもありますが、農に携わる者にとっては嬉しいことにちがいません。澄みきった青空のもと、各地でにぎやかに村祭りが催されていることでしょう。

いも類振興情報 第45号

平成7年10月15日発行

発行所 財団法人 いも類振興会
東京都港区赤坂6-10-41
ヴィップ赤坂303号室
電話 03-3588-1040
FAX 03-3588-1040
振替 00130-1-110152
印刷所 交通印刷株式会社