

▷さつまいものパン◁

いも類振興情報・編集部

セルフサービス方式の街角のパン屋さんには、さまざまな、美味しそうなパンが山と積まれています。この頃、健康食ブームに乗ってか、あるいはその野性的なおいしさが認識されたのか、さつまいものパンにお目にかかることが多いようです。たいていは大きなサイの目に切って蒸したもののか、あるいはさつまいもをジャム状にしてパン種に包み焼いたものかですが、昼食時OLなどの若い女性が好んで求めてゆきます。これらのほか、巷のパン教室などの講習の教材として、蒸して裏ごししたさつまいもを小麦粉に混ぜて焼いたものがとりあげられており、たいへん美しく好評を博しています。

★

東アフリカは中国・ベトナム・インドネシアに続くさつまいもの産地ですが、そこでもさつまいもを材料としたパンがつくられています。これらの国ではさつまいもの生産量は多いものの、いもに対する社会的な偏見と、日もちが悪いために消費者にはなかなか受け入れられないようです。さつまいもはたいへんに傷みやすく、国によっては全生産量のほぼ半分が収穫に際して、あるいは貯蔵中に損われてしまう程です。

これらの国のさつまいものパンは日本のそれとは質的に比較にはなりません。70%の小麦粉と30%のつぶしたさつまいもで作られます。ふつうのパンよりも栄養価が高いといわれており、それはカリウム・鉄の含量が多く、ビタミンB₁が豊富で、でん粉含量が

20%、糖分含量が5%と、熱量も高いからです。甘味があることに加え、値段が安いこともあって評判はよいようです。

このパンのつくり方はやさしく、簡単な設備があればできますから小さな集落単位での供給が可能であり、また学校給食にも用いられます。国家社会的にみても東アフリカ諸国は、多くの小麦粉を輸入に頼って貴重な外貨を費やし、延いては物価の高騰をもたらしますが、国産のさつまいもを活用することによりこれらを抑えることができます。

★

現在はまだ広く普及はしていないようですが、このパンの普及が推進されれば、長期的にこれが主食のパンとしてふつうに消費される見とおしもありましょう。

編集後記 昨年からはじめにかけては明るい話題に乏しく、人々の心もとかく沈み勝ちになってしまいましたが、政治・経済・社会の面で近々のうちに情勢が急に好転するとも思えません。しかし自然界では確実に季節がめぐってきます。例年になく厳しい冬を耐えぬいた桜をはじめ、春の花が一斉に咲きはじまりましたが、その美しさには誰もが心を洗われ、しばし憂さを忘れます。今年も天の恵みゆたかに、豊作と平安を期待したいと思います。

いも類振興情報 第47号

平成8年4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