

うとする強い姿勢がうかがえました。千葉県にはさつまいもを用いた多くの菓子があるときいていましたが、会場に並べられていたのは焼いもを原料としたパイだけでした。現地を訪ねれば、珍しい趣向をこらしたいも菓子に出会えるでしょう。

南九州の県では、果汁＋野菜汁100%の赤紫色のジュース“これおいも？”がポリフェノールたっぷりの健康飲料として、数種類の焼酎とともに並んでいました。ただし展示だけで即売されておらず、味わえないのが残念でした。

このほか、さつまいもの大産地ではありませんが、まんじゅう造りの実演をしているコーナーで、あわせてさつまいもの焼菓子が売られていました。

これらが、いも製品についての陳列のすべてでした。いも類は名産品としてのイメージがいま一つで、今回は主力の鹿児島県からの出品がなかったのも、とくにその思いが強かったのですが、たとえ規模は大きくなくても、それぞれの産地で工夫をこらして新製品を作り出してゆけば、次第に人の知るところとなり、いもへの愛着も湧き、認識も深まり、消費も増えてゆくことでしょう。

5. グルメゾーンの立役者コロッケ

会場にはレスト&グルメゾーンがあって、全国の有名駅弁のほか、名産品が販売され、軽食堂が設けられています。日持ちしないものの販売が難しいので、売られているものは酒、地ビール、ワイン、チーズ、餅に限られていましたが、丁度昼どきとあって軽食コーナーは大繁昌でした。場所がゆったりとはしておらず、また見物客が早く食事を済ませたいので、出店しているものはうどん、そば、ラーメン、たこ焼、五平餅、フランクフルトソーセージ、それに生ビール、手づくりアイスクリーム、ジュース、お茶などでしたが、このような場所ではフライドポテトと並んでコロッケが大人気で、2軒のコロッケ屋さんでは揚げる片端から売れてゆく大忙がしさに汗だくでした。

1軒では3種類が売られていましたが、スキヤキコロッケはやや軟かいつぶしたジャガイモに、すき焼風のタレの味がうっすらとしみ込んでいて万人向きと思われます。ヒジキコロッケは、中のジャガイモが淡黒く見えるくらいにヒジキが入っていますが、細断されているため口あたりもよく、なかなかいけま

コソボ残留民を救った馬鈴しょ

バルカン半島に平和の兆しが見えはじめました。コソボを離れて近隣諸国に逃れた難民も故郷にもどりつつありますが、争乱のなか、自宅にふみ留まった人もかなりいたようです。これらの人たちは、物資の調達もままならない2カ月半におよぶ間、貯えていた食糧で過してきましたが、先日テレビで紹介された家では、キッチンの調理台をはね上げると下が半地下の貯蔵庫になっていて、かん詰などとともにたくさん馬鈴しょが積まれていました。コソボの長く

厳しい冬の間、馬鈴しょは貴重な生糧品で、大きさが不揃いで皮色もさまざまないものは、この地で昨秋収穫されたものと思われますが、初夏になっても芽を出していないのは驚きでした。生活の智慧で、ここでは貯蔵力の高い長い休眠の品種がつくられ続けてきたのでしょう。大航海時代から今日まで、異常な生活状況におかれるたびに馬鈴しょは多くの人命を支えてきましたが、戦乱、飢饉は起こってはしくないものの、いざの場合にはこれからも変らずその真価を発揮することでしょう。 (編集部)