

実際には30年近く経過した現在でも、わが国では2.5kgに止まっていますから、当時考えたほどの増え方ではありませんでした。両国民の食習慣の違いにもとづくものかも知れ

ませんが、加工用品種がもっと早く普及していれば、もう少し大きな数字になっていたかも知れないな、と思うことがあります。

スイート・ポテトの由来

東京国際大学教授・川越いも友の会会長

ベーリ・ドゥエル

現在、日本では、どんな町でも、「スイート・ポテト」を売っている。日本でのサツマイモを使った、代表的な西洋料理といえるだろう。では、スイート・ポテトはいつごろ登場したのだろう。

明治維新の後、文明開化の日本では、サツマイモの本格的西洋化も始まった。1885年、村井弦斉は21歳の時、1年あまり、米国カリフォルニア州へ旅した。その後、村井は連続小説風に「食道楽」という料理話を「報知新聞」に載せた（注1）。

その中で、1904年、西洋サツマイモ料理を次のように紹介している。

「お登和さん、薩摩芋は西洋料理になりませうか」お登和嬢が

「成りますとも、西洋料理にしますと薩摩芋とバターが合物で、味が太層好くなります。」

と書いてある（注2）。

スイート・ポテトの元となっているのは、おそらく以下の2種類であろうか。

◎「薩摩芋のスフレ」

裏ごししたイモ…大サジ5杯、卵の黄身…3コ、砂糖…大サジ3杯
を良く混ぜてから、泡立てた卵の白身（3コ分）を加えて、天火で25分焼く。

◎「薩摩芋のプディング」

卵の黄身…2コ 砂糖…大サジ2杯
を良く混ぜてから、

牛乳…180ml シナモン…小サジ1杯弱

裏ごししたイモ…大サジ4杯

クローブ…小サジ1杯弱

を良く混ぜて、天火で25分焼く（注3）。

村井が米国のサツマイモは赤く、水いもと書き、日本のサツマイモを以上の洋風サツマイモ料理に使っているの、西洋で習った料理を和風に変えたようである。村井がどの料理集からサツマイモ料理の作り方を抜粋したか、今、私は探しているが、まだ見当たらない。

現在のスイートポテトと似ているのは、1925年に「主婦之友」が全国の婦人向けに紹介した作り方である。

当時、西洋菓子屋で売られていたものを、おやつやお茶受けのために、簡単な作り方を紹介した。まだ、それほど知られていないので、スイート・ポテトはどのような菓子か、詳しい説明が書いている。現在の味より薄い、特徴は焼イモ屋から丸焼きを買っても作ることができ、おそらく品種

は紅赤であろう。

◎「スイートポテト」

イモ(中位)…10コ

牛乳…90ml

砂糖…大サジ3杯

塩…小サジ1/2杯

バター…大サジ1杯

イモを蒸すか焼くか、(市販のものでも良い)縦に2つに切って、皮を破れないようにスプーンで中身を取って裏ごしして、外の材料に加えて、良く練り混ぜ、イモの皮に詰め、その上に卵の黄身を塗り、焦げ目が付くまで天火で焼く（注4）。

以上のことから、作り方がだんだん和風に変わってきているのが分かるだろう。残念ながら、米国では、スイートポテトは普及されていないが、和風のスイートポテトを米国に紹介すれば、米国人は喜ぶと思う。

アメリカで好まれているカロチンが多い品種の1つ、「センテナル」が1985年から日本で育成されている「ベニハヤト」の片親である。また、アメリカの「キャロメックス」が1993年から日本で育成されている「ヘルシーレッド」の片親である。このアメリカ風イモからスイートポテトを作れば、また、国際的になるだろう（注5）。

注1：村井米子編、村井弦斉略年譜、復刻版食道楽解説編、柴田書店、1983年。26～43ページ

注2：村井弦斉著、食道楽、冬の巻、1904年、77ページ。

注3：食道楽、第1巻、第7号、1905年11月、27ページ。
村井弦斉著、食道楽、冬の巻、1904年、79ページ。

注4：宮田あさ子、甘藷と栗のお菓子のこしらえ方、主婦之友、1925年11月、279ページ。
スイートポテトは何の菓子か、説明が細かいので、1925年（大正14年）ころ登場したと想像できる。間もなく、スイートポテトが流行になってきたようだ。3年後、スイートポテトだけについての記事があったが、それがどのような菓子か、説明がない：渡部藤三、美味しいスキートポテトの作り方、主婦之友、1928年11月、334ページ。

注5：川越のサツマイモ資料館で様々なサツマイモの品種が展示されている。「ベニハヤト」や「ヘルシーレッド」や「ジェイレッド」などのカロチンが多い品種も展示されていることがある。

連絡先：サツマイモ資料館（井上浩館長）

〒350-1106埼玉県川越市小室15-1

TEL：(0492)43-8243

FAX：(0492)41-7050