

事で、今後も研究者、生産者、流通、消費者が集まって意見交換する意義は大きい。

3. 試食会

講演会場前のロビーで馬鈴しょ及び甘しょの新品種を中心にした試食会が行われた。馬鈴しょは、さやか、北海88号(紫肉)、アイユタカなど10品種、甘しょは、パープルスイートロード、クイックスイートなど8品種で、

いずれも蒸して1口大にカットしたもの、クイックスイートと馬鈴しょのキタアカリは、電子レンジで調理したものが供された。

4. 市場見学会

見学希望者に対し、シンポジウムの当日及び翌日のいずれも早朝に、東京青果(株)加藤氏の案内で大田市場の見学会が行われた。

ろくべえ

ユーモラスな名前の「ろくべえ」から、どのようなものが想像されるでしょうか。これはサツマイモの生切り干粉からつくられたウドンで、長崎県島原半島一円で郷土料理の一つになっています。島原半島は、いまでは県のジャガイモ生産の中心地として、またミカンの産地として、農業先進地域となっていますが、元来は土地が瘠せていて、昔からたびたび飢饉となりました。サツマイモはかなり早くからこの地に救荒作物としてとり入れられ、これを使って考え出された食物がこの「ろくべえ」です。

サツマイモを輪切りにし、乾かして生切り干をつくり、これを粉に挽きますが、いも粉だけでは粘りがなく、固まりませんので、ヤマモをつなぎとして加え、よく練って大きな団子をつくります。ウドンの太さくらいの穴がたくさん空いている板にこの団子をのせ、強く押し出して麺状としますが、小麦粉でつくった麺のように長くは伸びず、短かくボソ

ボソとしたものになります。ふつうは汁をつくってその中に入れ、好みでいろいろな具を加えて食べますが、サツマイモの甘味がほんのりとして、独特の風味があります。

昔はこの麺がよく食べられたので、各家庭にこのウドンをつくる器具が備えつけられていました。

生切り干粉を入れ、自然のサツマイモの甘味だけの「ろくべえカステラ」もあり、また魚の間にこの「ろくべえ」のたねをはさんで焼くこともあります。

「長崎」でイメージされる麺料理としては有名な「ちゃんぽん」と「皿うどん」があり、前者はやや塩味ラーメンに似ていますが麺が柔らかく、後者は焼そば風で、ともに誰の口にも合い、この地を訪れる多くの人が賞味しますが、「ろくべえ」はその陰にかくれ、出会う観光客は少ないのではないのでしょうか。島原市ほかで見つけれたら、その素朴さを味わうことを、おすすめします。(編集部)