

繁昌するいも菓子専門店

いも類振興情報編集部

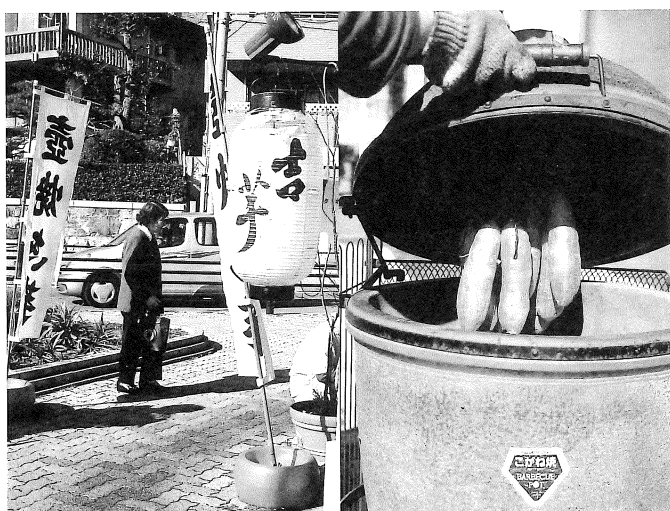
も し、目印ののぼりが立っていなければ、見落としてしまうかもしれません。名古屋市千種区覚王山にあるS女学園そばの、そのK店は子供連れの主婦、連れあった中年女性、学校帰りの女子学生などで、いつも賑わっています。

ショーケースには隅田川、江戸^{ぼやし}灘子、三社祭、浅草娘など、江戸の下町をしのばせるような、情緒豊かな名前の生菓子が並べられ、棚の上にはこれまた手作りの^{きちいも}吉芋、べっ甲芋、花火が載っています。江戸情緒の名前がつけられているのは、以前この店の主が東京浅草で菓子製造の技術を習得し、そのときの思いが深いためといわれています。

す。吉芋は、やや厚目に斜め輪切りにした大学いも風、べっ甲芋はさつまいもを大きく乱切りにして二度揚げし、蜜をからめた大学いも、花火は細く切ったいもを揚げた軟らか目の“けんぴ”で、そのほかに黄色と紫の二種類のいもようかんもあり、これらが店内に並べられているメインの商品ですが、このほかに店の目玉ともいうべき、近頃珍しい壺焼きの釜が店頭に備えられています。客はあれこれ迷いながら生菓子を三つ、五つと選び、またべっ甲芋、花火などを計ってもらい、買い求めてゆきます。店は決して広くなく、3、4人の客でもういっぱいになり、入りきれない人は外で待っていることもあるくらいです。

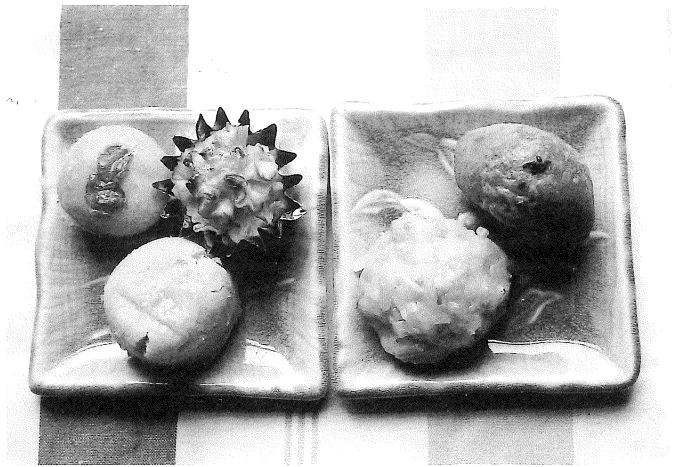
が、このように繁昌する秘密は为什么呢。

さつまいもの生菓子は、スイートポテト風の浅草娘のほかは、どれもバター、ミルクなど加えていない和風で、甘さを抑え、クルミ、黒ゴマなどが載っていて、さっぱりした味わいで健康的です。吉芋は大きいもの切り口から、いもせんべいを連想させますが、軟らかくサクツとした歯ざわりで、上品な甘さの蜜とよく調和し、べっ甲芋は二度



左. K店ののぼりとちょうちん、右. 壺焼きいも

揚げによる濃い褐色をした外側の香ばしさが、何ともいえない深い味わいがあります。いずれの商品も味にしつこさがないので、いつ食べても、どんなに食べても飽きが来ません。着色剤、保存剤などは一切用いられていないため、賞味期限が短いのですが、さつまいもの味がほんとうに活かされていることが、評判を呼んでいる一つの要因かもしれません。



K店のいも生菓子

左. 江戸囃子 隅田川 三社祭
浅草娘 鬼

以前都会で焼いもといえば、鍋状の平たい大きな釜に切ったさつまいもを並べて蓋をし、蒸し焼きにするのが普通で、地方の小都市では屋外に大きな素焼の壺を置き、いもを針金に刺してその中に下げて焼いていました。いまは石焼きいもが広く普及していますが、これは火で熱しても砕けない小さな堅い石の間にさつまいもを入れ、長い時間をかけて酵素の働きを活発にしてでん粉を糖に替え、また水分を飛ばすのでおいしい焼いもが出来あがるのですが、石は使わないものの、壺焼きも似たような原理で甘い、ホックリした焼いものに仕上がります。

昔の壺焼きのように大きくはありませんが、店の外に特製の壺が備えられ、底には炭火を入れますが、普通の木炭ではなく、中空で六角形をした人工の燃料が使われています。中空になっているのは、空気の流通をよくするためでしょう。上部の蓋はちょうつがいとめられ、内部に20本あまりの針金がついていて、これにさつまいもを刺して壺の

中に下げます。

おさめられた全部のいもが均等に焼けるようにするため、大きさを揃えなければなりません。ここでは長さ16～18cm、太さ4～5cmのものが使われ、いもを入れて蓋をしたあと、その上に重石を載せますが、焼く時間は1時間ほどです。

つまり、仕掛けてから1時間経たなければいもは焼けず、また1度に20本くらいしか焼けませんので、こればかりはいつ来店しても買えるとは限らず、また焼きたての熱いのを求めるには来店のタイミングを見計らう必要があります。

焼いも用のさつまいもは、甘くておいしいばかりではなく、焼き上がってしばらく経っても変色しないなどの特性をもっているのが望ましいのですが、この店では焼いも用を含めて原料のさつまいもは、その時々によく日本全国の名だたる産地から取り寄せています。焼きいも以外の生菓子、油加工の菓子を作るときには、かなり厚目に皮を剥きますの

で、傍らで見えてもったいない、との思いもありますが、良い商品を作るためには必要なことなのでしょう。

いま、少しずつですが、さつまいもの食品としての価値が見直されてきているような気がします。料理、栄養関係の雑誌などで、とくに出回り期の秋にはバラエティーに富んださつまいもの惣菜、お菓子が多く紹介され、主婦層への一層の意識向上を計っていますが、これらのほか、全国各地でさつまいものを原料としたお菓子を目にするようになりました。

昔産地であって、いまもその名残りを留めるかのように作り続けられているところ、あるいは大産地をかかえ、これからの需要の掘りおこしを目指して、いろいろな加工品を開発し、他へも進出を計っているところ、また生産地ではないものの、他から原料の供給を仰いで作っているところ、などですが、旅先などで目にとると嬉しく、思わず手にとってみたくなります。

多くは和菓子タイプの日持ちのする焼菓子、ようかんなど、またクリーム状にしたさつまいものを載せたケーキ、いも入りマフィン、パイなど洋菓子風のものですが、いずれも高級感をもたせ、他の和洋菓子と並べても見劣りしません。街なかのお菓子屋さんの一角に並べられることもあり、また百貨店、名店街、大きな駅の売店などでも見かけますが、なかには現代風の、しゃれた店構えのさつまいも菓子専門店もあり、珍しそうに足を止めて、どれにしようかと品定めをしている客の姿が見られます。

これら大都会の、華やかに変身したさつまいもに比べますと、名古屋市K店のさつまいも菓子は何と素朴でしょうか。しかし、そこには農家の方々が汗を流し、いたわって育てたさつまいもの美味しさを、あまり手を加えないで引き立てるように努めるお店の人々の心意気を感じられます。

S女学園高等学校、中学校に接し、近くにマンション、高級住宅があり、しかも商店街から離れているという恵まれた立地条件のうえ、値段も手頃ではありますが、最初は物珍しさに立ち寄った人たちも、ほんものの美味しさにひかれ、いつしかファンとなり、口コミで次第にその数も増えていったこと、一方で絶えざる努力と工夫で、これらファンの心をしっかりとつなぎとめる従業員の方々の姿勢が、お店が繁昌する最大の理由ではないかと思われてなりません。

編集後記 こぬか雨が静かに小さな輪をえがき、水がぬるんで元氣の出たコイが時折その間から勢いよく顔を出しました。萌黄色の樹々の梢をかすめたツバメが二羽三羽、黒紫色の羽を打ちふりながら急降下して水面をかすめ、咲きはじめたツツジも、濡れてひときわ色あざやかに映えています。慈雨に育くまれ、陽光の恵みを受けて、小さな池のまわりの生きものも、春を迎えた喜びで日一日と活気を帯び、目を楽しませ心を温めてくれることでしょう。

いも類振興情報 第83号

平成17年4月15日発行

発行所 財団法人 いも類振興会
〒107-0052 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 03-3588-1225
振替 00130-1-110152
印刷所 JTB印刷株式会社