

ユニークなさつまいもカフェ

天ぶらは万人に好まれるさつまいも料理で、このほかに甘く煮たりすることもあります。甘味のあるさつまいもは、とかく副食としてはあまり用いられていません。

それでも、この甘味のある素材を活かした、独特の料理を創作し、提供する店がさつまいもの本場川越、鹿児島などにあって全国的に名高く、常に賑わい、繰り返し訪れる客も多いと聞いています。これらの店では手の込んだ、見た目も美しく、味もすばらしい料理をつくり、フルコース式に提供する品数も多く、価格もそれなりで、また予約が必要なこともあり、簡単に立ち寄っていても料理を味わおう、という庶民的、大衆的な店とは、必ずしもいえないかもしれません。

気軽に立ち寄って、簡単ないも料理、あるいははいものお菓子を楽しめる、カフェ、喫茶風の店H・Mが先年名古屋の繁華街に誕生しました。新しく出来た店は、一階は窓が大きく、壁も明るい色で統一され、簡便な円型のテーブルと椅子が数組置かれ、二階は照明をおさえて、くつろいで語らい、飲食できるスペースとなっています。客は自動販売機でチケットを買い、カウンターに出して席につく仕組みとなっていますが、料理、デザートの一部はカウンターのケースに並べられていて、何を注文しようが迷ったときの助けと

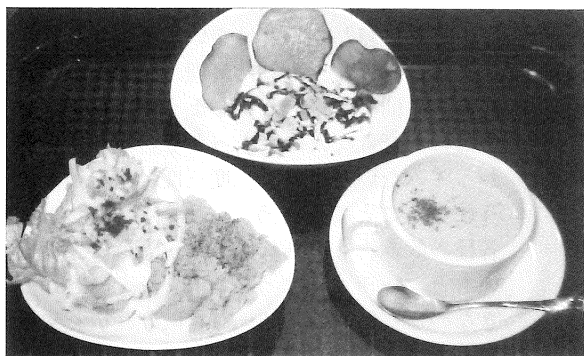
なります。店の造りばかりでなく、若くて元気のよい店員さんたちも、明るい、庶民的な雰囲気をかもしだしています。もしかしたら学生さんのアルバイトなのでしょうか。何にしようか思案顔のときなど、笑顔で親切に対応してくれますが、料理、デザートなどの準備に少々時間がかかり、客は好みの席について、どんなものが運ばれてくるか想像をたくましくして待ちます。

繁華街にあること、さつまいもの料理、デザート専門店であるとの珍しさ、それに一回味わったのがやみつきになったり、口こみで評判が伝わったりで、店はいつも賑わっていて、昼前から多勢の客が訪れ、それほど広くない店内は入れ代わりたちかわりで、席が空く間もないくらいです。甘いものが好きな若い女性のグループが目立ちますが、中年の女性が一人で、またサラリーマン風の男性が連れ立ってくるなど、幅広い層の客に愛されています。

さて、どのような料理、デザートが提供されるのでしょうか。

メニューをのぞきますと、一品料理としてハツマススティック（塩味、大学いも味）、イモカレー、イモコロッケ、イモサラダ、サイマイモポタージュ、ジャガイモポタージュ、カラアゲ、デザートは、イモパフェ、イモアイス、イモプリン、イモムース、イモ杏仁、スイートポテト、と並んでいます。それに、さつまいもの、もっともおいしい食べ方として定評のある焼きいももありますが、ふつうの焼きいものほか、イチゴ、オレンジ、ブルーベリーなどのジャム、アイスクリーム、ヨーグルトを添えて味わうこともできます。

全体的にみると、やはり甘いものの好きの人に好まれる店のようで、ひととおり全部味わってみたいくなりますが、



左：イモサラダ 中：アイスクリーム 右：ハツマイモポタージュ

そのうちのいくつかを紹介しましょう。

・サツマスティックは、さつまいもを縦に太めに切って揚げたものに、とろりとした甘い大学いも風のタレをつけ、黒ごまを振ったもので、じゃがいものフライドポテトのように紙のカップに盛られて出されます。ふつうの大学いもと味は変わりませんが、長い棒なので食べやすくなっています。うちの一本には楊枝が付いていて、これを刺して食べ、手が汚れないように配慮がされています。

・イモサラダは、マッシュしたさつまいもの上にパセリのみじん切りを散らし、それにレタスと、タマネギの 슬라이スが添えられています。マッシュはかなり濃い黄色をしていて、じゃがいものそれに比べるとほのかに感じる甘味がまた、おいしいと思われるのかもしれませんが。

・ポタージュは、さつまいもとじゃがいもとがあり、さつまいもは他の店でよく出てくるカボチャのポタージュに似た、うっすらとした甘味があって、とろりとした口ざわりがよく、じゃがいもは、この店のメニューとしては異端者の感があって、甘くなく、じゃがいもとタマネギのハーモニーが絶妙で、甘い料理の口直しとして適しているかもしれません。

・イモカレーとはどのようなものか、さつまいもがたっぷり入ったカレーがごはんにかけているのか、などと想像していましたが、皿に盛られた大きな輪切りのさつまいもの脇にカレーが添えられていて、このさつまいもとカレーとを、かわるがわるスプーンですくって食べると、意外と両者の相性のよいのに感心させられます。この店を訪れる客の多く、とくに若い女性たちのほとんどは、このイモカレーを、ジュースなどの飲み物といっしょに注文していました。

最近あちこちでさつまいも入りのアイスクリームに出会いますが、それらはみなさつまいもを練り込んだソフトクリームで、なかにはほんのりと焼きいもの香りのするもの、紫色をしたもの、などもあり、ここのイモアイスもそれに似たものなのか、と思って

いましたが、それほど固くない、コリっとしたさつまいもがアイスクリームに包まれて皿に盛られ、それにチョコレートがかかったもので、イモアイスと告げられなければ、ふつうのアイス

クリームのように味わい、中にさつまいもが入っていることに気がついて驚くにちがいありません。アイスクリームですから、出されてすぐに食べるのがおいしく味わうコツで、しばらくたつとクリームが軟らかくなりすぎて、本来の、さつまいもとクリームとの味のバランスが失われてしまうかもしれません。これに黄色、橙色のさつまいもチップスがウエファースの代わりに添えて出されます。

・焼きいもは、他の味を添えないでそのまま食べてこそ、ほんとうのさつまいもが味わえるといわれ、江戸時代の甘藷百珍にも、塩で包んで焼いたさつまいもが絶品として紹介されています。しかし、この店では、とくに若い人たちにさつまいもに親しんでもらおうと工夫して、焼きいもにジャムなどの甘味を添えて提供していますが、これがまた評判をよんでいるようでした。あまり理屈にこだわらず、とにかく美味しく食べられ、それでさつまいもが広く大勢の人に好まれるようになれば、それに越したことはないようです。

メニューに並べられた料理、デザートは多くの人の関心をそそるでしょうが、とくに甘いものが好きな人は、きっとそのすべてを味わってみたいと思い、二度三度と足を運ぶようになることでしょう。また、この店では、各種の飲み物も出され、それが意外とさつまいもとマッチするようで、「さつまいもが好きなのは女性」のイメージを破り、広く男性にもさつまいもが受け入れられているのがわかります。



サツマイモスティック (大学いも味)

(編集部)