

「さつまいもスイーツ」の時代

(財)いも類振興会 理事長 狩谷 昭男

2006年頃から「焼きいも」ブームが始まり、今も人気が続行中だ。一方、「さつまいもスイーツ」も、昭和期末頃から静かに消費が伸び新たな時代を築きつつある。サツマイモの明るい話題である。

2010年10月16日付け日本経済新聞のNIKKEIプラス1「何でもランキング」欄で、「さつまいもスイーツ」が大きく取り上げられた。「さつまいもスイーツ」のベスト10は、別表のとおりである。選定の方法は、①専門家、百貨店の推薦などをもとに、100品以上の候補を選出。②その中から複数の専門家が推し、取り寄せ可能又は東京や大阪の百貨店など2つ以上の地域で店舗販売する25品を選出。③それらを食物、料理、菓子などの専門家12名の試食によって10位まで選定された。

選定されたスイーツの種類は、大学いも（1位、10位）、いもようかん（3位、5位）、いもけんぴ（2位）、洋風菓子（4位、7位、9位）、和風菓子（6位、8位）と多彩である。上位に入ったスイーツは、いずれも素朴ないもの味わいと食感を充分楽しめる商品だという。

では何故、いま「さつまいもスイーツ」に人気が集まり、注目されているのだろうか。時代背景を含めて、次の三つの要因が考えられる。

一つは、高齢化が進行し、経済・社会の先行きも不透明な時代に入り、国民の健康志向が一段と高まっている。サツマイモは、栄養面で優れているだけではなく、食物繊維、ビタミン、ミネラル類などの含有量が多い。

また、ヤラピンと呼ばれる樹脂配糖体を含み、それが緩下剤や健胃剤として働き健康にもよいとされてきた。つまり、サツマイモの優れた食材特性、素朴な味が、老若男女から高く評価されているためと言えよう。

二つは、「さつまいもスイーツ」企業における技術・営業関係者の創意工夫とチャレンジ精神によって新商品が開発され、販路も着実に拡大してきたことが大きい。特に、「さつまいもスイーツ」業界は、ポテトチップス業界などとは異なり、多くは家族経営的な中小企業によって成り立っている。それ故、地域の特性、伝統的な製造技術、消費者の多様なニーズ、季節性などを活かして多彩な商品の作出がみられる。このことは、別表で示した「商品の特徴」からも読み取れよう。規格品的な大量生産・消費型ではなく個性溢れる商品が多いことも、「さつまいもスイーツ」の特徴であり強味である。

三つは、それぞれの消費用途に応じた美味しいサツマイモの新品種が研究者によって育成され、きめ細かな貯蔵技術の改善と相まって、周年供給体制が充実してきたことも大きな要因だろう。

「さつまいもスイーツ」が将来に亘って消費者に広く支持され、更に発展することを念じてやまない。

表 「さつまいもスイーツ」のベスト10

順位	商品名	商品の特徴
1位	CHAIMON 「キューブキャンディースイート」 ・大阪府守口市 ・www.imotakonankin.com/	◇2cm角のサイコロ形をした一口サイズの大学いも。色の対比も鮮やかで、イモは紫色スイートアメジストと黄色の霧島紅甘露を使用。CHAIMONは、白ハト食品工業の高級イモ菓子ブランド。
2	タムラ食品「芋菓子」 ・愛媛県上島町 ・TEL：0897-75-2030	◇瀬戸内海に浮かぶ岩城島の名産品。細長く切ったイモを油で揚げ、砂糖をまぶした素朴な味わい。「芋けんぴ」と呼ばれる菓子だが、けんぴほど硬くない。使用イモは主に鹿児島県産。
3	舟和本店「芋ようかん」 ・東京都台東区 ・funawa.jp/shop/	◇ベニアズマと砂糖とわずかな塩を使い、なめらかに練り上げた拍子木型のようかんは素朴そのもの。着色料、香料、保存料は不使用。
4	鎌倉レ・ザンジュ「早川ポテト」 ・神奈川県鎌倉市 ・www.lesanges.co.jp/	◇紅赤のほくほくした食感を残しつつ、しっとりとしたスイートポテト。隠し味に日本酒。商品名はイモ農家にちなんだ。
5	舟定屋本店「元祖芋ようかん」 ・栃木県足利市 ・TEL：0284-21-3807	◇イモのつぶつぶした食感を楽しめる。茨城、千葉県産のベニアズマと砂糖と塩だけの手作りで、1日100本の限定品。
6	栗尾商店「鳴門うず芋」 ・徳島県つるぎ町 ・TEL：0120-384-858	◇手で輪切りにして蒸した徳島県産の鳴門金時を、80年以上つぎ足しながら使う蜜床に半日つけ込んだ。4月までの季節限定品。
7	田園ぽてと「田園ぽてと」 ・川崎市 ・www.rakuten.ne.jp/gold/poteto/	◇口溶けなめらかで、ブランデーの香りがふわりと鼻に抜ける大人のスイートポテト。千葉県産のベニアズマを使用。
8	たねや「たねや芋子判」 ・滋賀県近江八幡市 ・taneya.jp/home/	◇和風スイートポテト。徳島県の鳴門金時を原料にした本体に、ニッキパウダーをまぶし、香ばしさを出した。2月上旬までの季節限定品。
9	鈴懸「甘芋」 ・福岡市	◇「鈴乃最中」で有名な老舗和菓子店が手掛けた洋風菓子。宮崎県産サツマイモを蒸して裏ごしし、バター、生クリーム、白あんを加えた。
10	おいもやさん興伸「大学いも 紅さつま」 ・東京都台東区 ・www.oimoyasan.com/	◇高系14号系の品種を使用。4～5cm大に切り、160～170℃の油で20分間揚げ、蜜をからめて黒ゴマを振った。老舗甘藷問屋が開いた店で、良質イモを扱う自負が一片を大きくした。

資料：日本経済新聞（2010.10.16）のNIKKEIプラス1「何でもランキング」欄の「さつまいもスイーツ」から要約した。