

焼きいも屋の最新情報

フェスティバル 代表 郷原 茂樹

2014年になって目にとまった焼きいも屋さんの情報をまとめてみた。

だいたい前からある店のほか、最近新しく始めた店を含めて、気軽に話を聞いた程度のことだが、参考にしていただけたらと思う。

東京・銀座を走る焼きいも屋さん

“焼きいも～。美味しい焼きいも～”東京・銀座の一流デパートなどが建ち並ぶ大通りに、「焼きいも」の呼び声が聞こえてきた。軽トラックに焼きいも釜を積んで、薪を燃やしながら走っていた。さっそく手をあげて道端に停まってもらい、焼きいもを買ってみた。

売っているのは「ベニアズマ」、「べにはるか」、「安納芋」の3種。とりあえず、「べにはるか」と「安納芋」と1本ずつ買うと

2本で1,000円。仕入は埼玉県のいもどころ川越とのこと。

この焼きいも屋さんは40歳代の男性。“まあまあの売れ具合。でも、いもで銀座を圧倒した気分”とのことであった（写真1）。

JR博多シティの「ツバメカフェ」で焼きいも

九州新幹線の旗艦店JR博多シティのな



写真2 ツバメカフェの焼きいも店内



写真1 東京・銀座を走る焼きいも屋



写真3 ツバメカフェの焼きいも

かに、新幹線の客室乗務員（ツバメレディ）が営むおしゃれなカフェがある。最近、このカフェで焼きいもを実演販売しており、大人気に（写真2、3）。「べにはるか」1本で220円。

鹿児島県のさきがけ・山形屋の名物

鹿児島県下で最大の百貨店・山形屋が焼きいも屋を始めてすでに20年。その場所は化粧品など高級ブランドのある2号館前。焼きいものイメージアップに貢献。

人気の“安納いも”や「べにはるか」などをどこよりも安く提供し、その普及にも一役かっている。1日の平均来店者は200人。夏にはイモアイスなども取りそろえて、郷土のいもの魅力を発信している（写真4）。



写真4 山形屋の焼きいも

古市商店

天文館とよばれる鹿児島一の繁華街にある古市商店さん。以前は郊外の吉野町にあり、今からちょうど2年前に天文館に移ってきて焼きいも屋を始めた。素材は、種子島で社長さんご一家が栽培している、蜜たっぷりの“安納いも”。糖度がとても高く、品質はAランクで、“安納いも”の中でも最高品質のものと自慢される。

常連さんも多く、“この前いただいて美味しかったから!!”と、その美味しさは人から人へと伝わり、“30本ちょうだい!!”と大量注文が入ることもあるそうだ。秋、冬はもちろんのこと、夏は冷凍の“安納いも”がシャーベットみたいに美味しく、年間を通して焼きいもを楽しめる。

鹿児島サンロイヤルホテル

サンロイヤルホテルは鹿児島の代表的なホテルで、年間宿泊者は10万人という大規



写真5 サンロイヤルホテルの焼きいも

模な豪華ホテルだ。

そのロビーの一角に、焼きいもコーナーがある。“安納いも”がブームになった7年ほど前、洋食界のカリスマといわれる前川シェフが企画してスタート。

遠赤外線の小型ロースターでほっくりと焼きあげるのも、その香りが広いロビーいっぱい。

いものない時期（3月～8月）は休業。品種は“安納いも”のみで、100g100円。県外客に大好評とのことだ（写真5）。

まとめ

鹿児島はいもの主産地でありながら、で

ん粉や焼酎などの加工用にほとんどが供給されていた。しかし、20年前から新しい用途開発がさかんになり、お菓子の原料としても活用されるようになった。

その時期に、地元最大のデパート「山形屋」が焼きいもコーナーをつくり、またサンロイヤルホテルなども手掛けるようになったため、鹿児島市内の繁華街にある個人商品のフトン屋さんやカバン屋さんなどが店頭で焼きいもコーナーをつくって販売する事例が増えている。この傾向は、他県でも広まりつつあり、最近焼きいも屋がよく目にとまる。