

サツマイモの西洋料理

—エレガントなサツマイモスイーツ—

料理研究家（ロハスダイニング主宰） 若林 昌英

冬真っ盛りになると食欲旺盛になり、おやつに石焼きいもなどが最も美味しい季節、今回は冬の味覚に華を添えるエレガントなサツマイモスイーツ4品を考案した。

サツマイモのデコレーションケーキ



材料： 6～8人分

サツマイモ	細目のもの200g
水	100cc + グラニュー糖50g
純生クリーム（45%）	200cc
グラニュー糖	30g
市販スポンジ生地	好みで直径18～20cmのもの（号サイズ表記もあるのでこの寸法を目安にする）。

作り方

①サツマイモは、中心部をスライサーで1mmの輪切りにスライスして水にさらし

ておく。

②サツマイモの左右の先端は、デコレーション用に四等分に三角をイメージしてカットする。

③径の広い鍋に100ccの水とグラニュー糖50gを入れ、①②でカットしたサツマイモを入れる。弱火で沸騰するまでゆっくり加熱し、沸騰したら弱火のまま2分間茹でたのち火を止め予熱で更に加熱する（鍋に入れたままにする）。

④純生クリーム200ccをボウルに注ぎ、グラニュー糖30g加え八分立てまでホイップする。

⑤市販のスポンジホール生地に、④のホイップした純生クリームをナッペ（塗り付け）する（デコレーション用に1/4程度絞り袋に残しておく）。

⑥③でグラッセにしたサツマイモの輪切りを、生クリームを接着剤にするイメージで側面を覆い更に表面の外周を覆うように並べる。

⑦⑤で絞り袋に残しておいた生クリームを好みで飾り絞りし、②でグラッセした三角形のサツマイモの先端をトッピングして出来上がり。

前号でサツマイモのモンブラン風というケーキを考案したことから、ホールケーキを作りたいと既に創作意欲が湧いてい

た。通常デコレーションケーキは苺や桃、チョコレートなどが多用される。甘くグラッセしたサツマイモは艶があり美しく生クリームとの相性も抜群に良い。素材を大切に使いつつ、エレガントなデコレーションケーキに生れ変わったサツマイモ、勿論この上に季節のフルーツをトッピングしてもより一層豪華なケーキとなる。

サツマイモのショコラ



材料（嗜好品のため人数省略）

サツマイモの中央部 100g

加工用チョコレート 100g

（写真手前は断面を見せたもの）

作り方

- ①サツマイモは良く洗って、中央部100gを1cmのキューブ状にカットする。
- ②鍋に水を張り①のサツマイモキューブを入れ弱火で沸騰するまで煮込み、沸騰から更に弱火のまま2分間茹で、火を止めた後そのまま湯煎にして自然冷却したのちバットに取り出し表面を乾かす。
- ③加工用チョコレートを湯煎にして溶かす（50℃）。
- ④キューブ状のサツマイモ全体に、チョコレートがまわりつくようにフォークの腹に乗せくぐらせる。

- ⑤バットに取り、冷蔵庫で1時間寝かせて出来上がり。

ショコラとはフランス語のChocolatで、チョコレート・ココアを表し、茶色を表現する意味もある。チョコレート特有の固く口の中で溶ける味わいにホクッとした歯触りのサツマイモとのマッチングはとても面白く、色合いも美しい。ちょっと贅沢なデザートの一品に是非活用したい。材料の加工用チョコレートは、市販の板チョコでも良いがカカオ含有率70%以上のものを推奨する。

サツマイモのココナッツロングスティック



材料

サツマイモ 中央部100g

ココナッツロング 30g

グラニュー糖 100g

ココナッツロングとは、ココヤシの果肉を削ったものを乾燥させ、1cm位の紐状に細切りしたもので誰もが一度は口にしたことのあるケーキや焼き菓子のトッピング用食品。フィリピン産が最も有名でスーパーの菓子作りコーナーで小分けにして販売している。

作り方

- ①サツマイモは皮ごとよく洗い、5cm角

のスティック状に切り分ける。

②鍋に水100ccとグラニュー糖100gを合わせ弱火で沸騰するまで煮込み、沸騰したら更に2分間茹で火を止め湯煎にして自然冷却したのちバットに取り出す。

③ココナッツロング30gを大き目なボウルに取り出し、②でグラッセしたサツマイモスティックを一本ずつ投入し、全体にココナッツロングをまぶす。

④皿に盛り付け、更にボウルに残ったココナッツロングの残りをトッピングして出来上がり。

ザクとした歯触りとココナッツ特有の風味が、サツマイモにエレガントさを加える。スティック状にカットしてグラッセしたサツマイモの表面のべとつきが、ココナッツロングの接着剤の役目を果たすと共に手に取った時もべとつきが無くなる。一口噛むとココナッツの歯ごたえと香りが出た中に広がりながら、まろやかなサツマイモグラッセを楽しむことができる。エスニック風スイーツに変貌したサツマイモ菓子である。

サツマイモと季節の果実のジュレ



材料 4人分

サツマイモ 細目一本

柿（種なし） 1個
レモン果汁 1/2個
粉ゼラチン 5g
水 250cc
グラニュー糖 30g

作り方

①サツマイモは皮ごとよく洗い、2mmの輪切りを16枚作り水に浸しておく。

②柿は皮を剥き、3mmのキューブカットにしておく。

③①のサツマイモスライスと②の柿を弱火で沸騰するまで煮込み、沸騰したら火を止め予熱で5分程度湯煎にしてバットに取り出す。

④粉ゼラチン5gを鍋に入れ水250ccを加えゼラチンに水分を吸わせたのち、レモン果汁1/2個とグラニュー糖30gを加え、かき混ぜながら沸点まで加熱し火を止めた後一気に冷却する。

⑤ワイングラスに柿のキューブカット、サツマイモの輪切り一枚を入れ、④のゼラチン液を流し込み、ゼラチンが固まったら同様の作業を4回繰り返す。

⑥冷蔵庫で1時間冷やして出来上がり。

「サツマイモと季節の果実のジュレ」に柿を選んだのは秋から冬にかけて楽しめる季節感のある果実だからである。この柿は、欧米でもKakiと訳される。サツマイモのホクッとした食感と種なし柿のサクサク感、ぷちとしたゼラチン質な部分など様々な食感が同時に楽しめる。レモン風味の清涼感あるジュレは「高貴」という表現がぴったりなスイーツに仕上がった。

スイーツとは菓子類全般を表すが、今号ではサツマイモにどれだけ付加価値が付け

られるのか実験したくなった。菓子は、元々調理の中でも最も付加価値を生み出す技術でもある。

今回のレシピの共通点は、飾り切りにしたサツマイモを煮崩れしないようにごく弱火で煮込んだり予熱で湯煎したり自然冷却したりと崩れやすい性質をなるべく刺激しない技術で仕上げたことである。そして装飾に多用するため少ない使用量ながらもそれぞれのレシピは、極めて付加価値の高いサツマイモに仕上がった。勿論これらのレシピに類似した商品も、世に出回っている可能性がある。大切なことは、食材を無駄なく使い、知識と技術を駆使して農作物に付加価値という息吹を吹き込むこと。菓子

の世界は類似しても同じものは作れない、それほど作り手の感性が表現される調理技術でもある。

サツマイモは、長い歴史の中で飢餓や貧困から人類を救ってきた。そのようなサツマイモに、今回は更に付加価値を付与するという形で敬意を表してみた。サツマイモ利用の可能性は無限である。

LOHAS DINING MIYAKOJIMA

〒906-0008

沖縄県宮古島市平良字東仲宗根添1166-286

Tel 0980-79-0694/Fax 0980-79-0698

Mail : lohas.dng@abelia.ocn.ne.jp

HP : <http://www.lohas-dng.com>

□寄稿のお願い□

(一般財) いも類振興会では、サツマイモ、ジャガイモなどいも類の振興と消費拡大を図る一助として、「いも類振興情報」(季刊)を発行しています。いも類に関する総説、調査・研究解説、産地情報、海外情報、商品情報、料理・文化などの寄稿をお願いします。原稿の執筆要領は、下記のとおりです。

1. 原稿はパソコンのワープロ・ソフトを用いて作成し、E-mailの添付ファイルで送付下さい。なお、手書き原稿でもかまいません。
2. 編集の都合上、OSはWindows、使用ソフトは次のものを使用下さい。
本文はWord(一太郎、テキストも可)。図表などはWord、Excel、PowerPoint。
3. 掲載1回分の頁数(1頁で約1,200字)は、図表・写真を含めて概ね6頁以内となります。
4. 編集の都合上、原稿の一部を割愛、修正する場合がありますので、予めご了承下さい。掲載原稿には、規定の原稿料と掲載誌を若干部お送りします。
5. 原稿の送付先

〒107-0025 東京都港区赤坂6-10-41 ヴィップ赤坂303 一般財団法人 いも類振興会
E-mail: imoshin@fancy.ocn.ne.jp TEL: 03-3588-1040 FAX: 03-3588-1225