

川越のサツマイモ料理（2）



元・川越サツマイモ資料館 館長

いのうえ ひろし
井上 浩

『原京子のさつまいも料理』

1983（昭和58）年春に発足した川越いも友の会は、さまざまな事業を展開した。その一つに「川越いも入門百科シリーズ」という小冊子の発行があった。その第1集が同年秋に出た上掲書であった。著者は川越っ子の原先生で、そこにはサツマイモのかき揚げ、クラッカー揚げ、いもなます、パエリヤ川越風、いも焼きそば、芋づるの当座煮、サツマイモとこんぶの煮物、洋風さつま汁、モンブランなどの作り方があった。

それを手にした人々は、サツマイモを使った料理にはさまざまなおいしそうなものがあることと、そういうものを考え、その作り方を教えてくれる先生が川越にいることを初めて知って喜んだ。

1932（昭和7）年生まれの原先生は、東京家政学院大学で料理のことを学ばれただけではなかった。東京の和・洋・中華の専門家の元でも修行され、当時は母校の大学講師や川越のガス会社の料理教室の先生などをされていた。それだけにサツマイモ料理集の原稿作成をお願いすると喜ばれ、即座に上掲書を書いてくださった。

先生はそれを機にサツマイモ料理の本格的な研究を始められたようである。和・洋・

中華の料理とお菓子作りに精通されている先生の頭には、さまざまなものが泉のようにこんこんと湧き出てくるようであった。いも料理・いも菓子のレシピをどんどん増やしていかれた。当時は、そのような人は稀であったからマス・メディアが放っておくはずがなかった。「さすがは川越だ。いも料理・いも菓子作りの大先生がいる」となり、先生のところに取材者が押し寄せた。

原流サツマイモ料理の全国的普及

原先生が次々に考案された、いも料理やいも菓子は新聞、雑誌、テレビなどで全国にくり返し伝えられた。先生によると、その中で大変であったが、もっとも勉強になったのは光文社の『女性自身』（1985・昭和60年11月5日号）の仕事であったという。そのカラーページに50種類ものいも料理・いも菓子を載せなければならなくなったからである。その題名は「川越発・産地直送ホクホクメニュー」であった。そして「全国のおいもファンみなさん、原京子先生の手料理をどうぞ」という副題までが付いていた。

そこには料理名をちょっと見ただけで、さっそく作ってみたいくなるようなものばかりがいっぱいあった。たとえばサツマイモ

のホットケーキ、おいも汁粉、スイートポテトババロア、いもチャーハン、いもじゃこ、いもねぎ、さつまとんかつ、ポテトステーキなどがそれであった。

その翌年に出たマガジンハウスの『別冊 クロワッサン 食べる』（秋号）の表紙には大きな文字で「サツマイモだって食卓の^{テーブル}主役になれる」とあった。そして本文の中に郷土料理研究家としての原先生の紹介記事が載った。題名は「おいもはりっぱな料理素材。カツやジュース、なんと焼きそばの麺にも」とあった。先生が考案された多くのいも料理の中で、取材者の多くが特に気に入り、書きたてたものに「いもカツ（さつまいもとんかつ）」と「いも焼きそば」があった。

原先生には茶目っ気なところもある。誠文堂新光社『ベジタ』の1989（平成1）年4月号に載った先生の料理紹介記事の題名は「いま1年じゅうさつまいも。ダサイからヘルシーへのあったか変身」であった。そこで先生は意外性があるだけでなく、食べてみればとてもおいしい「いも焼きそば」について、おもしろそうにこう話されている。

「サツマイモには、いもねえちゃんとかダサイってイメージがあるでしょ？ でもね、なまのいもを麺のようにできるだけ細く切って焼きそば風に油で揚げ、本格的に作ったアンをかけます。お客さんは食べ終わるまでそれがいもとはまったく気がつかない。それであとでおしえてあげると『えっ、ほんと？』とおどろくの。そんな、笑っちゃうような、ちゃかすようなユーモアのある物なども考えながら、いもの低いイメージを変えていきたいの」。

いもカツ

原流のいも料理の代表的なものは「いもカツ」のようである。それは作りやすくおいしいだけでなく、栄養も満点だからである。1987（昭和62）年11月10日の東京新聞に「サツマイモをおいしく」と題した記事が載った。それは原先生のいも料理に対する考え方を載せたもので、そこにも「いもカツ」の作り方が出ている。

「おいしいのはやはりよく知られた熱いうちのふかしいも。そこでそれを食べたあと、冷めた蒸しいもをベースにして別の料理を作る」、「サツマイモと相性のよいのがレモン汁、パイナップル缶詰の汁、オレンジジュースといった酸味のきいたもの。バター、チーズ、豚肉などとも意外に相性がよい」。そこで考えたものの一つが冷めた蒸しいもと薄切りのブタ肉を使う「いもカツ」であったとあり、作り方がこうあった。

「いもを適当な大きさに切り、薄切り豚肉2枚で包み、塩・コショウをする。小麦粉・水溶き卵・パン粉をつけ、豚カツを揚げするようにじっくり揚げる。サツマイモと豚肉の味がよく合っておりおいしいし、栄養も満点だ」。

えぶろん亭

川越っ子のメンツに懸け、次々に新しいサツマイモ料理を発表されてきた原先生は1991（平成3年）、郷土料理の店「えぶろん亭」を開かれた。本誌の前号で紹介させていただいた「いも膳」は、川越の中心部からちょっと離れた田園地区にある。その敷地は広く、店も大きい。大きな団体客でも楽に受け入れられるようになっている。

一方、えぶろん亭は川越観光最大の目玉である、繁華な蔵造りの町並みの中にある。それは木造2階建て商家の1階をテーブル席にしたものであるから、そう広い店ではない。先生の長年の夢は川越で郷土料理の店を開くことであったという。そうすればさまざまなお客さんがきてくれることであろう。

そうならば自分が考え、用意した料理の良いところやダメなところをお客さんから教えてもらうことができよう。それがなければ、こっちは独りよがりになってしまう恐れがある。それでは自分の進歩も止まってしまうに違いない。それが怖くて、どうしても店を持ちたかったそうである。

先生の良いところは誠実で研究熱心であるだけでなく、欲張り過ぎないところにもあるようである。川越は関東平野のほぼ真ん中にあるから食材となると海のものも、山のものも乏しい。先生の郷土料理が野菜料理中心のものになるのはそのためである。その野菜にはどれでも旬しゅんというものがある。サツマイモに付いて言えば、最近のそれは品種改良や栽培法、貯蔵法などの進歩により、年中、日本中に出回っている。それでも旬しゅんというものはある。川越いもといえは在来種べにあかの「紅赤」で、その旬は10月下旬から11月にかけてである。だからサツマイモ料理で知られるえぶろん亭でも、サツマイモ料理で特に、にぎわう時期は「紅赤」の旬のときに限られている。

若者好みのサツマイモ料理

2017年の春、埼玉大学有機農業研究会・「紅赤」プロジェクトチームの活動報告会があった。それに招かれてわかったことが

二つあった。一つは、「紅赤」の調理部門の学生さんたちがたくさんあるサツマイモ料理の中から選んで試作したものは「いもカツ」、「レモン煮」、「紅赤サラダ」の3品であった。そこから今の若い人たちの好みの傾向がわかった。

もう一つは、「いもカツ」の説明書に、それは「ファーム・インさぎ山」というお店の料理人、萩原とみさん考案のものを参考にしたものであるとあったことであった。そのレシピは原先生の「いもカツ」とそっくりのもので、そのことからその普及具合の一端がわかった。

えぶろん亭主人語録

2016年の秋、えぶろん亭で先生からこんな話を聞かせていただいた。

「私がサツマイモ料理にこだわるようになったきっかけですか？ サツマイモは若いころからなぜか気になっていました。それで若かったとき、ある有名なお料理の先生にサツマイモ料理はなぜ少ないのかを伺ったことがありました。すると、あんなあまいものが料理になるかと怒られてしまいました。でも納得できなかった。それがサツマイモと関わるようになった原点です。

そんな私がサツマイモ料理を突然、本気でたくさん作って発表しなければならなくなったきっかけは『女性自身』でした。川越いも友の会ができてすぐのころのことです。その人が来て、江戸時代にサツマイモの料理を100種類も書いた人がいた。うちの雑誌に、現代のものでそれに負けないものを載せたい。あなたならそれができるはずです。ぜひご協力をお願いしますと頼

まれてしまいました。それで川越っ子のメンツにかけて挑戦してみました。幸いその結果は好評でした。そのおかげでその後、

方々からサツマイモ料理のことについての取材を受けることが多くなりました」。

川越いも入門百科シリーズ 第1集

原京子の さつまいも 料理



好きですサツマイモ COOKING!

川越いも入門百科シリーズ 第1集 表紙
(1983<昭和58>年・川越いも友の会事務局長 山田英次氏作成)