

アメリカのさつまいもアイスクリーム史（2）

東京国際大学名誉教授 川越いも友の会会長 **ドゥエル・ベリー**

＜前号から続く＞

5 「ヤンビリー」とさつまいもアイス

1946年3月、ルイジアナ州でさつまいも農家の大会が開催された。その4,000人程が参加した懇親会は同州の農産物を振興する目的で開かれたが、その中に1,500リットル程のルイジアナ州産のさつまいもアイスが登場したという。しかし、その作り方は不明である。次いで、同年の10月、「ヤンビリー」というさつまいも祭りがルイジアナ州オペルーサス町で開催された。目的は同州のさつまいもを始め、農産物を宣伝することであった。

1973年10月のヤンビリーのいも料理コンクールで、一等賞を受賞した料理は、さつまいもアイスクリームであった。コンクールの対象になるのはルイジアナ州で家庭科を履修している女子高生である。ヤンビリーではカロチンを多く含む品種のいもを祭るので、いも料理にはそれを利用しなければならないが、これに2,000人程が応募したという。その中でさつまいもアイスの材料は裏ごしいも1に対して牛乳1とクリーム1で、ほかには砂糖や玉子や砕いたみかん等、味付けはバニラやナツメグや塩

であった。一等賞の受賞者の高校3年生は大学奨学金を受けたとのことである（写真1）。



写真1 1973年度いも料理コンクールの一等賞受賞者
ジェーン・ボデロン（高3）

いもアイスを手動アイスクリーム製造機の攪拌機から落としているところ。（1973年7月31日、Daily World新聞、ルイジアナ州オペルーサス町）

1981年度のヤンビリーのいも料理コンクールでも、さつまいもアイスが一等賞を取っている。材料は裏ごしいも1に対して無糖練乳1で、ほかには砂糖や玉子など、味付けはバニラ、シナモン、生姜、クローブ、塩である。

その頃、著者は修士論文の準備で集めたアメリカさつまいも食文化資料中に、その1981年のいもアイスのレシピを見つけ、川越いも振興活動が始まった頃なので、刺激になり、1983年後半、妻と川越風いもアイスを工夫し、1984年1月に川越のいも仲間を紹介したのである。このアイスを作るためには日本軽金属が1983年～1987年の間に製造販売した「どんびえ」という家庭用の手動少量アイス製造機を利用した(写真2、写真3)。



写真2 「どんびえ」家庭用手動少量アイス製造機
前から左：攪拌器、ふた、攪拌器を回すクランク。後ろから左：専用内容器、外容器。



写真3 組み立て済み「どんびえ」家庭用手動少量アイス製造機

専用内容器を凍らしてから具を入れ、クランクを時計回りにアイスが硬くなるまで回す。

2012年、主催者不足などによりルイジアナ州オペルーサス町のヤンベリー（さつまいも祭り）が消えてしまったのは残念である。

6 メリーランド州産のいもアイス (1965年前後)

メリーランド州のさつまいも生産者は、同州のいもをもっと派手に宣伝したいという目的で、当時のメリーランド州立大学の酪農研究所のアイスクリームの権威ウェンデルSアーバックル教授などの協力によりいもアイスを開発した。裏ごしいもは総量の2割ほどのようで、レモンの隠し味も付けられた。1965年のニューヨーク万国博覧会で、メリーランド州の宣伝食品の1つとしてこのいもアイスが大々的に登場し、州外の多くの新聞でもメリーランドのいもアイスが紹介されたので、「いもアイスは珍しい」や「いもをアイスに利用することは信じられない」など、様々な反響があった。半世紀ほど前からアメリカの所々でいもアイスの歴史があったが、それに反応した人は中々いなかったようである。同じようにメリーランドのさつまいもアイスも長くは続かなかったのである。10年ほど後、アーバックル教授は「メリーランド州のいもアイスは定着しなかった」と反省しておられる。

サウスカロライナ州のさつまいも生産者は、1976年、それより40年ほど前のいも料理コンクールと同様、一等賞をさつまいもアイスにした。しかし、さつまいも料理コンクールで、いもアイスが何回一等賞を受賞しても、それが定着しないのはどうしてか不思議である。

7 ミシシッピ州産のいもアイス（2006年以降）

2006年春頃、ミシシッピ州立大学の酪農研究所はミシシッピ州さつまいも生産者の協力を得て、さつまいもアイスを商品化した。規格外のいもの利用が可能なので、今まであまりお金にならないさつまいもで農家の収入増加の期待があったからである。同研究所の付属店で10数種類のアイスにいもアイスを加え、同年夏から販売する予定であった。100人以上の関係者の試食結果は大変良かったそうで、ココナツやミシシッピ産ペカンを隠し味にしていたが、どういうわけか、このいもアイスは消えてしまったのである。

但し、2014年春頃、ミシシッピ州立大学はアメリカでは珍しい「スイート・ポテト・スイーツ」という中小企業のいも菓子専門店と共同で、改めていもアイスを開発することとした。専門店はいもアイスの材料を用意し、大学側はそれをアイスにする約束であったが、2018年1月現在、このいもアイスはあまり製造販売していない状態だそうである。そのいも菓子専門店によれば、このアイスの隠し味の薬味に好き嫌いがあるとのことである。

8 現在のアメリカでのいもアイスの様子

現在、アメリカの大手アイス会社はさつまいもアイスを扱っていない。ただし、例外の1つは1992年から1993年までベン&ジェリーズアイスクリーム会社は、さつまいもパイという味のいもアイスを作ったが思うほど売れなかったので、ユーモアたっぷりな同社はこの味を人気がないフレーバーの墓場に埋葬してしまったのです（写

真4）。ルイジアナ州立大学のさつまいも品種改良などの専門家ドン・ラボンテ教授によれば、いもアイスはある程度の販売量がなければどんな会社でも扱わなくなるそうである。



写真4 ベン&ジェリーズのアイスクリーム会社の失敗味の墓場で埋葬されたさつまいもパイアイス

www.benjerry.com/flavors/flavor-graveyard/miz-jelenas-sweet-potato-pie

それでも、現在、アメリカの中小企業で、さつまいもアイスを出している店舗は少々あり、例を紹介すると以下の通りである。

メリーランド州ボルティモア市に「ドミニオン」というアイス店が2006年から2016年まで続いた。特徴は野菜の生汁をアイスに混ぜて、野菜の栄養とデザートを一括取れる商品だったが、さつまいもなどのアイスを提供しても、あまりその野菜の味がしないという評価もあった。それでも、10年

も店が続いたのは、経営はとんとんだったということであろうか。

オレゴン州ポートランド市では「ルビジュエル」というアイス・アイスサンド屋がある。2016年5月発行のポートランドの美味しいところを紹介する本に「ルビジュエル」のいもアイスサンドも紹介され、レシピまで出ているが、現在、「ルビジュエル」では常時に扱っていない商品である。

同じポートランドで2011年に始まった「ソルトアンドストロー」のアイス店がある。アメリカの感謝祭は11月第4木曜でさつまいもも同日の各家庭のメニューに七面鳥やクランベリーなどと一緒に出ることも多いので、その時期、西海岸に広まってきた「ソルトアンドストロー」店舗がいもアイスを提供する秋もあるし、年により、そのレシピは多少変わるようである。

東海岸のフィラデルフィア市にある「ウェカリーズ」というアイスクリーム店では、少なくとも2014年秋も2017年秋もアメリカ感謝祭頃いもアイスの商品が登場している。

終わりに

今回、アメリカでのさつまいもアイスの

変遷について述べた。なぜなら、いもアイスの消費は中々増加せず、いも料理全体も似た状況である。さつまいも生産州の組合などでも、長年、様々ないも料理のレシピを紹介しているが、定着しているいも料理はそれほど多くはないのである。それでも、近年のアメリカのさつまいも収穫量は日本を超えているが、人口が多いアメリカの1人あたりのさつまいも消費は日本より下回っている現状である。

少数民族が多いアメリカでは、さつまいもへの愛着は日本ほど均一的に広まっていはいない。さつまいもの消費量は民族や地方や季節などによりばらつきが大きく、さつまいものどんな品種がどんな調理に向くのかの意識も薄いといえる。

感謝祭は他の年中行事よりさつまいもを食べるイメージが強いので、その影響で感謝祭の時期限定のいもアイス販売は消費者に受け入れやすいかもしれない。それに答えて、現在、地方では、中小企業のアイス店が工夫しながらその地域に合う商品を考案しているので、さつまいもアイスを普及するために、時期限定で地方販売のモデルが必要ではないだろうか。