

これが干し芋?!

イモといえば代用食と受け取られがちであるが、近年、こうした見方は随分と変わってきたようだ。数年前になるが茨城県潮来市で講演をした際に懇意になった農家Kさんから干し芋が届いたことがあった。Kさんはサツマイモを生産するだけでなく、これを干し芋に加工・販売もしておられ、是非賞味してみてくださいということであったが、これで干し芋の既成概念をすっかり転換させられてしまった。硬くて食べにくい。でも火にあぶれば柔らかくなり、風味も増してそれなりに美味しいというのがイメージであったが、これはしっとりしなやか、まさにお菓子、スイーツと呼ぶ方がふさわしい、と驚かされた記憶は鮮明で、インパクトは大きかった。

一番人気の店

筆者はJR三鷹駅を利用することが多いが、ここもご多分に漏れず駅中には売店が並び、いくつも

のお菓子屋が競っている。その中に夕方にもなると必ず行列ができる人気店がある。「松蔵ポテト」なるサツマイモやカボチャを素材にしたお菓子の専門店であるが、人気商品ナンバーワンはスイートポテトだ。「ごろっと芋の紫モンブラ

サツマイモの力

サツマイモの持つ力を本格的に実感させられたのが埼玉県にある小江戸とも言われる川越である。昔ながらの町並みが残り、海外からも含めて観光客は多く、いつも



到来するか
イモブーム

農的デザイン研究所代表 眞谷 栄一

ン」さらにはさまざまの焼き菓子もなかなかの味。時々はお世話になっている関係先にお菓子を持参するが、「松蔵ポテト」とご指名をいただいている先もあって、大いに重宝させてもらっている。

にぎわいを見せている。川越と言えば「川越いも」を連想させるように、サツマイモの特産地として知られる。サツマイモの栽培を開始したのが1751年というから270年近い歴史を持つ。川越藩主・松平直恒が第10代

將軍・徳川家治に献上したところ、きわめて美味であるとして「川越いも」の名を賜ったとされる。

町中を歩くとそれこそたくさんサツマイモのスイーツの看板や旗が飛び込んでくる。サツマイモを使つての和菓子や焼き菓子は勿論のこと、「むらさきいもソフトクリーム」、「サツマイモの焼きおにぎり」、「芋太郎」、「紫芋シュークリーム」、「川越いものバウムクーヘン」、「とつまいもタルト」等々。サツマイモのピールまである。観光客を引きつけ、多くの人がこれらを食べながら散策を楽しんでいる。

積年壤土

この川越いもの味の秘訣は、品種ではなく、土にあるという。この地域では三富新田に代表されるように、畑だけでなく雑木林を持ち、その落ち葉をたい肥にしてすき込む落葉たい肥農法が連綿として続けられてきた。積年壤土、土づくりには時間が必要。特産品を一朝一夕に生み出すことは容易ではない、ということでもある。