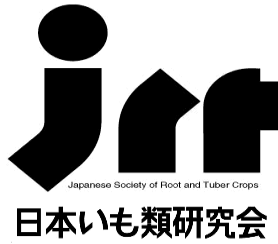


JULY 2010 No. 71



(事務局) (財)いも類振興会内
〒107-0052
東京都港区赤坂 6-10-41 ヴィップ赤坂 303 号室
TEL 03-3588-1040 FAX 03-3588-1225
<http://www.jrt.gr.jp>

目次	頁
「日本料理と芋焼酎とサツマイモスイーツを楽しむ会」について報告	1
いも類関連データファイルの提供について	4

<日本いも類研究会の会員発案事業>

「日本料理と芋焼酎とサツマイモスイーツを楽しむ会」について報告

研究会会員：岩井 菊之

日本料理と芋焼酎とサツマイモスイーツを楽しみながらサツマイモの可能性を再発見することを目的とし、浅草の日本料理「我房」で、平成22年5月22日(土)17時～19時30分に盛大に行うことができました。参加者は非会員を含め15名でした。

<料理の内容>

- 小鉢 ポテトサラダ (高系14号)
- 口取り 三種蒸し (ツクバコマチ) (高系14号) (アヤムラサキ)
- 御椀 紫芋播り流し (アヤムラサキ) 鱧葛煮、白瓜、梅肉
- 凌ぎ 芋ご飯 (高系14号)
- 煮物 芋箭万頭、べっ甲餡 (ツクバコマチ)
- 揚物 海老真薯挟み揚げ (アヤムラサキ) (高系14号)
- 蒸し物 安納芋スイーツ (安納紅)
- 食事 紫芋うどん
- デザート 大学芋
 スイートポテト
 芋ようかん



小鉢～揚物



蒸し物：安納芋スイーツ (安納紅)

日本料理 我房 料理長 長谷 浩 氏
デザートは、おいもやさん興伸のもの



デザート：おいもやさん興伸のスイーツ



会場の様子

<内容について>

1. 齊藤興平氏による講演
2. 色々なサツマイモ（4種類）及びそれらを使用した料理提案と会食
3. 芋焼酎3種類（黒伊佐錦、赤霧島、晴耕雨読）の飲み比べ
4. 「おいもやさん興伸」のサツマイモを利用したサツマイモ菓子の試食
5. 参加会員とのサツマイモ情報の交換

等が行われました。

当日、参加者からのアンケートを実施しました。アンケート結果は、

（質問）本日ご参加頂いたきっかけ。

（回答）

- ・ 皆で食事をしたいと思いました。
- ・ 会員からのお誘い。
- ・ 日本いも類研究会のメーリングリストを見て。
- ・ インターネットのホームページを見て。
- ・ ニュースレターを見て。

（質問）本日ご用意させて頂きましたサツマイモ料理についての感想。

（回答）

- ・ アヤムラサキは食べにくかった。あとは、おいしかった。
- ・ とてもおいしく感激です。

- ・やはり昔ながらの高系 14 号がおいしかったです。
- ・高系 14 号はなつかしい子供の頃の母の作ってくれたふかし芋を思い出しました。
- ・非常に美味でした。特にスイーツの安納いもは甘味が適度にあり食感も良かったと思います。(アヤマラサキはやはり食用には向かないですね)
- ・おいしく頂きました。そのまま蒸したもの(塩はいりませんでした)も美味しく食べました。
- ・すり流しは(いもはざらつくのも愛嬌ですけど)ちょっと……。しる粉が良いかもしれませんが。揚物とスイートポテトは流石ベストマッチですね。
- ・料理の種類が多く良かったです。またこのような食事会に参加したいと思います。特にさつまいも「ツクバコマチ」が良かったです。
- ・サツマイモ&豚の和風料理懐石を、今後期待します!!(※イモの素材をさらにひきたてるのは脂質とたんぱく質ですから)今後もイモ仲間の会をよろしく。
- ・大変すばらしかったと思います。
- ・どれも真心のこもったおいしいものでした。

(質問) 次回も、このような催しに参加したいですか? 選択肢「はい」・「いいえ」
全員「はい」でした。

(質問) 費用(会費 5 0 0 0 円)について 選択肢「高い」・「妥当」・「安い」
全員「妥当」でした。

<まとめ>

いろいろな形での試食会に参加して参りました。ほとんどが、立食形式であり、本来の着席での会食での位置づけは、どうなるのだろうかとの思いで、皆様に提案させていただきました。私は、いろいろな形で、さつまいも、じゃがいもに親しみ、食の楽しみを再発見していただけたらと感じております。

この度は、最近注目されている浅草で、齊藤興平氏の力を借りて、実施することが出来ました。このような場が、南は沖縄から北は北海道まで、いろいろなところで行うことが出来ればと思います。

また、会員を中心として、年齢を問わず、広くお芋に興味のある方を発掘し、情報を広めて行けたら大変楽しいと思います。

今回、デザート試食サンプル費用として研究会から 5, 0 0 0 円の補助を受けましたことありがとうございます。ここに、御礼申し上げます。

<使用した会場>

日本料理浅草「我房」

東京都台東区西浅草 2-1-12 TEL 03-3845-8853 www.gaboh.com

いも類関連データファイルの提供について

研究会事務局

さつまいも、じゃがいもの国内及び世界での生産、流通、消費に関するデータ（提供：農林水産省生産局生産流通振興課）について、当研究会ホームページのいも類統計データ内に掲載しましたのでご活用ください。なお、ニュースレター宅送希望者にはデータを同封しています。

○データファイルの内容

【さつまいも】

- 1 日本におけるさつまいも生産の推移
- 2 さつまいも都道府県別作付け面積の推移
- 3 さつまいも都道府県別 10a 当たり収量の推移
- 4 さつまいも都道府県別収穫量の推移
- 5 さつまいも粗生産額の推移
- 6 さつまいもの食料需給表
- 7 さつまいもの用途別消費量の推移
- 8 平成 20 年さつまいも都道府県庁所在地別購入状況（1 年当たり）
- 9 さつまいもの主要生産国と生産量
- 10 世界におけるさつまいもの 1 人 1 年当たりの消費量
- 11 世界主要国におけるさつまいもの輸出入
- 12 さつまいも関連品目の輸入状況

【じゃがいも】

- 1 日本におけるじゃがいも生産の推移
- 2 じゃがいも都道府県別作付け面積、生産量、10a 当たり収量の推移（春作+秋作）
- 3 じゃがいも粗生産額の推移
- 4 じゃがいもの食料需給表
- 5 じゃがいもの用途別消費量の推移
- 6 平成 20 年じゃがいも都道府県庁所在地別購入状況（1 年当たり）
- 7 じゃがいもの主要生産国と生産量
- 8 世界におけるじゃがいもの 1 人 1 年当たりの消費量
- 9 世界主要国におけるじゃがいもの輸出入
 - (1)生鮮じゃがいも
 - (2)冷凍じゃがいも
- 10 じゃがいも関連品目の輸入状況

~~~~~

### 編集後記【閑話】

会員発案事業「日本料理と芋焼酎とサツマイモスイーツを楽しむ会」の報告ありがとうございます。美味しく、楽しい会合であったことが感じられました。

各地方でのいも類に関するイベント等についても話題提供いただければ幸いです。