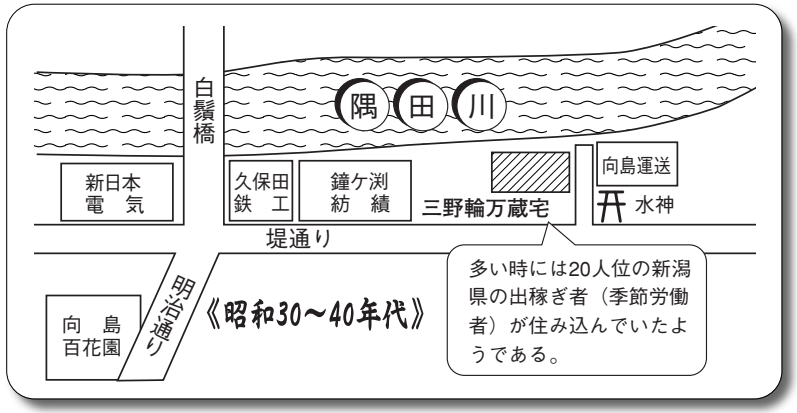

石焼き芋の発祥地（向島の水神様付近）現況図

川小商店の渡辺弘志原料部長
“イモの扱い”を一手に任されている。

川小商店内のサツマイモの選別場

選別場を見学する井上 浩サツマイモ資料館長

山岡鉄舟書、東京甘藷問屋の
看板を手にする斎藤興平会長

家庭での簡単焼き芋法

絵と文：山田英次

《簡易ツボ焼き芋》

❶使い古しのヤカンの底に、よく洗ったサツマイモを並べる。

❷フタをし、ガスコンロにかけ、中火で焼く。

❸40分くらいで、竹串がスッと刺されば、焼き上がり。

《簡易石焼き芋》

❶小石は拾ったものでよいが、よく水洗いして汚れをおとす。熱湯消毒するとよい。

❷よく洗ったサツマイモを鍋底の小石の上に並べる。

❸30分強火で焼き、そのあと10分中火にし、竹串がスッと刺されば焼き上がり。