

いも膳の塩蒸し焼き芋

考案・いも膳主人 神山 正久
調理・いも膳 神田三三夫
聞き書き 井上 浩

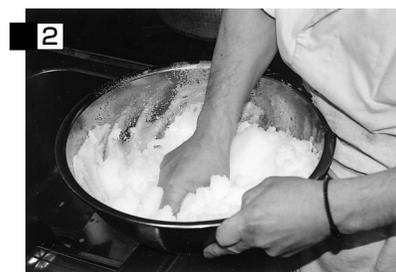
江戸時代の寛政元年(1789)に、大阪の珍古楼主人なる人が『甘藷百珍』を世に出した。123種類ものサツマイモ料理の作り方を書いたもので、いまでも通用するものが多い。

その中で著者が絶品中の絶品としているのは「塩蒸し焼き芋」だ。むかしの海岸地方には海水を煮つめて塩を作る塩釜があった。そこから取り出した熱々の塩の中にサツマイモを丸ごと埋めて蒸し焼きにすれば、風味格別とある。ただ、いまは塩釜がないから、それはできない。そこで川越にあるサツマイモ料理の専門店、「いも膳」ではそれに代わる次のような方法で塩蒸し焼き芋を作っている。

作り方



●中くらいのいもを水でよく洗う。



- ボールに塩をたっぷり入れる。
- その塩が湿るていどの水を入れ、手でまんべんなく混ぜ合わせる。



- オーブン用の鉄板にアルミ箔を敷く。その上にぬらした塩を置く。
- その塩の上にもいもを置き、上から塩でくるむ。すき間がないように完全にくるむ。塩の厚さは、1センチ前後。薄いと熱でひびが入り、割れやすくなる。



- オーブンに入れる。200～250℃で、40～50分。



写真はオーブンから取り出した様子

- いもの両端は、切り落としてあるので、熱を加えるとそこから汁が出る。汁はやがて滲み出し、その部分の塩の表面の色をうすいこげ茶色にする。それを焼き上がりの目安にしている。



- くるんだ塩の中から、いもを取り出す。塩はガチガチに固まっている、手では割れない。
- トンカチでたたいて割る。ここが一つの見せ場。



- 塩には保温性があるので割らなければ中のいもはなかなか冷めない。

この焼き芋がうまいわけ

手間ひまかけてこうして焼きたいもは、皮ごと食べないと損。皮の表面に、わずかが塩が付いている。これが甘みやうま味を引き出してくれる。それと、塩で密封して焼くので、焼き芋のいい香りがそのまま残っている。それも楽しめる。

