



焼き芋早わ

かり解説

川越いも友の会 事務局長 山田英次

基本

美味しい焼き芋作りのポイントは、サツマイモ自身の素材・品質の良さが大半を占め、焼き方はその次である。また、本当に美味しい焼き芋とは、冷めてもウマイ焼き芋である。

イモ選び

焼き芋に向くイモ選びが大事で、一般的には水分が少なく、粉質で、身の締まっている、甘みのあるイモが好まれる。

品種

ひと昔前(戦後～昭和60年頃まで)は、「農林1号、紅赤(キントキ)、紅小町、高系14号、コガネセンガン」などであった。平成になってからは、「高系14号」と「ベニアズマ(紅東)」が主流である。近年、「ベニオトメ(紅乙女)、ベニマサリ、クイックスイート、パープルスイートロード(紫系の芋)」などが登場している。

注：品種も重要であるが、産地・生産者・イモの熟成度合いによっても、品質は左右される。

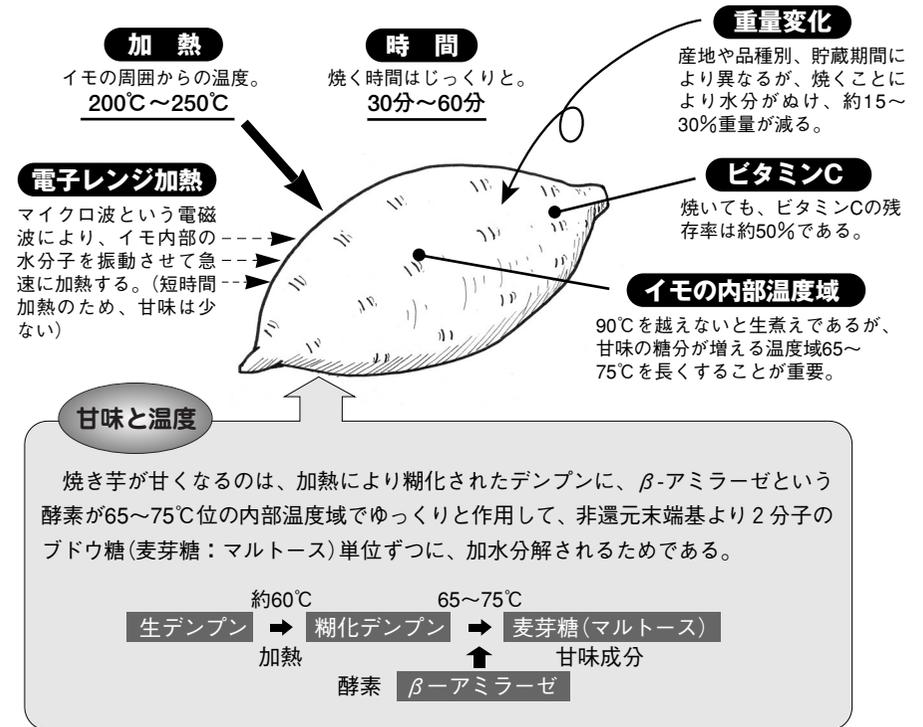
グルメ感

- [旬] 冬の寒いシーズン(12～2月)。
- [色] まっふたつに割ったときの鮮やかな黄色。
- [香り] 焼き芋特有の香ばしいニオイ。
- [温度] 焼き上がったばかりの熱いうちがよい。
- [味] 栗の味に近く、甘味があること。
- [食感] 歯ごたえは、ホクホクとした粉質系が主であるが、しっとり感があることも重要。

注：外国、とくに中国や台湾などの焼き芋は、ねっとりとして甘い粘質系が主体である。また、米国のサツマイモは、カロテンを含むオレンジ系のイモが大半である。

焼き方

温度と甘味の間係を知ることが重要。イモの内部の温度上昇域が65～75℃である時間帯を長くし、ゆっくりと30分～60分かけて焼くこと。



焼き方の種類

- 石焼き芋…戦後、登場した売り方。移動のできる屋台スタイルで、小石の中で焼く。
- つぼ焼き芋…昭和の初期に登場。壺型の釜炉の中にイモを吊して、熱い空気で焼く。
- かまど焼き…江戸・明治期の焼き芋屋スタイルで、釜炉に平鍋をかけ、丸焼き・切り焼きなどと呼んで売った。



執筆者・協力者一覧 (順不同)



井上 浩	サツマイモ資料館館長
斎藤興平	株式会社 川小商店・おいもやさん興伸グループ取締役会長
津久井亜紀夫	農学博士・東京家政学院短期大学教授
永浜伴紀	農学博士・鹿児島大学名誉教授
藤本滋生	農学博士・技術士・フジモト食品研究所所長
中谷 誠	農林水産省 農林水産技術会議事務局 技術情報室長
ベーリ・ドゥエル	川越いも友の会会長・東京国際大学商学部教授
北崎順一	千葉県香取農林振興センター 改良普及課
猪野 誠	千葉県農業総合研究センター
福本 栄	広島県竹原市吉名町 郷地区農業振興会会長
森園 弘	有限会社 たるたる亭沖縄社長
神山正久	有限会社 いも膳社長
神田二三夫	有限会社 いも膳調理人
原 京子	えぶろん亭店主・郷土料理研究家
山田英次	川越いも友の会事務局長・サイボクハム企画室長

※裏表紙「浮世絵」資料提供：柏俣和夫

いも類文化学ノート No.3

焼き芋小百科

発行日 2005年(平成17年)9月13日
 発行者 川越いも友の会
 編集 焼き芋文化チーム
 (井上浩・山田英次)
 デザイン (株) スプーン

