

なめがたきを食べよう

ひめあやか

vol.56

秋が深まるにつれて恋しくなる焼きいも。今回は、焼きいもにするよりおいしさが引き立つさつまいも、「ひめあやか」をご紹介します。

10月上旬、収穫の最盛期を迎えている渋谷泰正さんと百合子さんを訪ね、お話を伺いました。

渋谷さんのお宅では、8種類のさつまい

もを栽培しています。そのうちの二つ、ひめあやかは上品な甘さが特徴。加熱すると鮮やかな黄色になり、掘りたてはホクホク、2〜3カ月貯蔵したものはしっとり・ねっとりした食感です。

「うちで作ったさつまいもは、約8割を焼きいも用として出荷し、残りは直売所や自宅で販売しています。市の観光物産館」こ

いこい』にも卸していますよ。たくさんの人に、おいしいさつまいもを食べてもらいたいですね」と泰正さん。

百合子さんは、「さつまいもの品種ごとの個性や特長を大切にしたいと思っています。食感や味は時期によっても違うので、いろいろ食べ比べて、好みを見つけてくれたらうれしいです」と話してくれました。

「苗を植える時期、掘る時期、焼きいもにする時期は品種によって違ってくるし、天気や気候など、それぞれに一番良い時期の見極めが難しいと感じます。品種ごとの良さを引き出したいので、貯蔵方法についても研究中です。新しいものホクホクしたおいしさ、1年貯蔵した甘みがあるいも。土壌や畑が同じでも、株によって味が違う。掘って食べるまで分からない。それがさつまいもづくりの難しさであり面白さでもありますね」と泰正さん。

「ひめあやか季節を問わずおいしいさつまいもなので、これからはおいしい食べ方を提案していきたい」と、食べた人がおいしいと喜ぶ笑顔を思い浮かべ、今日もおいしいさつまいも作りに励む渋谷さんご夫妻です。



掘り出したばかりの「ひめあやか」。焼きいもにちょうど良い大きさです



渋谷 泰正さんと百合子さん



収穫作業の様子

おいしく食べよう！チャレンジクッキング



さつまいものビシソワーズ風スープ

2人分

さつまいも	350g
たまねぎ	1/2個
水	250ml
コンソメキューブ	1個
牛乳	200ml
塩・こしょう	適量

○作り方

- ①さつまいも・たまねぎは、薄くスライスする。
- ②鍋に水とコンソメキューブを入れて沸騰させたら①を入れ、やわらかくなるまで煮る。途中、水分が飛びすぎたら水を足す。
- ③②をミキサーかフードプロセッサーでなめらかにし、鍋に戻す。火にはかけず、これを牛乳でのばし、塩で味を調える。こしょうはほんの少し。
- ④器に盛って完成。

【1人分栄養量】エネルギー 318kcal たんぱく質 6.0g 脂質 4.3g 塩分 2.5g

◆レシピ提供：紅-KURENAI-