

CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co., Ltd. 13/Oct/2015/vol.367

はやと芋 アメリカ人参芋（鹿児島県産）Sweet Potato

薄い皮色に果肉はオレンジ色が印象的な人参芋。その中でも「はやと芋」は鹿児島県で作られてきた在来種といわれていますが、その他にも大正時代の頃にアメリカから導入されたとするさつま芋の品種の中にも果肉色がオレンジ色のものがありました。アメリカ人参芋といわれるようにこのオレンジ色の色素はβカロチンとビタミンEで、人参よりも豊富に含まれているとも言われています。火を通すとほんのわずかな人参の香りも感じられますがそれよりも柔らかな甘みと、しっとりとした食感、そして鮮やかなオレンジ色が美しく映えます。揚げても蒸かしても茹でても、その色味が飛ぶことはなく目にも鮮やかな印象です。優しい甘さがあるので、他の食材と合わせても主張しすぎることなくスッキリと馴染んでくれそうです。アメリカ人参芋とも呼ばれているこのさつま芋は日本に渡ってきてから、実に様々な土地で栽培され交雑し、今や複数の地域で独自の芋としてすっかり根付いています。その土地の特産として干し芋の原料となったり、主な産地の九州地方では焼酎の材料としても知られているようですが国内でも未だに作る人が少なく希少な芋とも言われています。甘味もありしっとりとした食感と色味としての特徴もある人参芋は、お食事にもデザートにも多くの食材とのマッチングを素直に受け入れてくれる友好的な芋として、秋のお料理を美味しく飾ってくれそうです。