



CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co.,Ltd. 1/Feb/2016/vol.382

種子島大薯(タネガシマダイショ) 鹿児島県産

種子島の芋といえば甘い安納芋が有名ですが、安納芋発生の安納地区では他にも地元で昔から作られていた地芋・山芋があります。それは一見グロテスクでもあり、逆に野味も感じさせる形をしています。サイズもしっかりと大きく、一般的な山の芋に近い大きさです。摩り下ろすと粘りが非常に強く自然薯に近い粘りがあります。固有の名前も特になく、でも種子島では昔から「芋」と親しみを込めて呼ばれて誰でも知っているものでもあり、きっと長い年月島の人々の食を担っていたのでしょう。やがて時代とともに生産も減っていた中で、昔ながらの「芋」を今一度復興させたいという動きがあります。今回は「種子島大薯」とでもネーミングしておきますが、その強い粘りと癖のない香り、味わいを利用して様々に加工したり利用もできそうです。すりおろしてその粘りを利用したレンピにつかってみたり、小麦粉を溶いた種に入れるとふわりとした食感も変わります。大きいのでスライスしてこんがりとグリルするだけでも圧巻です。1個でボリュームも十分で、しっかりとしたテクスチャをもつ「種子島大薯」は、南の島の巨大な土の守り神の様でもあります。