

CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co.,Ltd. 15/Oct/2024/vol.801

ハロウィンスイート（茨城県産） Sweet potato “Halloween Sweet”

ハロウィンを象徴するかぼちゃの色と同じように、果肉の色がオレンジ色ということで、名づけられた「ハロウィンスイート」。2015年に品種登録がなされた新しいさつまいもです。元は高系（こうけい）14号という古い品種ですが、そこからの枝変わりともいわれています。高系14号からは様々なブランド芋「五郎島金時」や「鳴門金時」などが開発されていることでも有名です。「ハロウィンスイート」の鮮やかな色は、含有率の高いβカロテンの色素らしく、それは通常のさつまいもの100倍ともいわれています。加熱をするとよりオレンジ色も濃くなり鮮やかな色合いが楽しめます。ハロウィンの季節になりますと、「紫」「黒」「オレンジ」などがテーマカラー。その色合いの野菜が特に人気で、様々なお料理や可愛いスイーツに仕立て上げられます。その中でもオレンジ色は秋の夕焼け、紅葉、ハロウィンカボチャの色、灯されたランタンの光の色にも似て、この季節の雰囲気を一層明るく彩ってくれます。今のところ一般にはそこまで出回ることの無い「ハロウィンスイート」、加熱した後の鮮やかさや皮目の紫色と相まって、存在自体が「ハロウィン」を彷彿とさせます。日本のさつまいもらしいホックリとした風味もあり優しい甘み、さっぱりとした味わいととも収穫の秋をお楽しみいただけます様に。