

# サツマイモのサラダとプリン

## 熟成された甘さ魅力



食欲の秋が到来した。サツマイモの生産量日本一を誇る鹿児島県。県農産園芸課によると、大隅、南薩、熊毛が主産地で、2012年度は青果・食品加工用に6万2,700トンを出荷した。

主産地の一つ、南九州市穎娃ではサツマイモ「えい太くん」（紅はるか）の収穫が最盛期を迎えている。甘みとしっとりとした食感が魅力だ。糖度14～16度と甘く、収穫から40日以上低温で熟成している。



9月下旬、市内穎娃町上別府のサツマイモ生産者尾曲幸さん（62）を訪ねた。300坪で、トンネル、ハウス、早掘り、普通掘りで栽培する。訪問時は普通掘り分の収穫真っただ中。収穫機に乗って収穫し、大ききごとにかごに入れていく。おいしさの秘密は妻・紀子さん（58）との二人三脚での息の合った作業かもしれない。

尾曲さんが青果用のサツマイモを始めたのは30年ほど前。先代は葉タバコと、でんぷん用のサツマイモを生産していた。「甘くておいしいと言われるのがやがいがいい」。主な販売先は大阪、名古屋、広島など。「知名度を上げて、もっと鹿児島の人たちに味わってほしい」と語る。

今回は、地元で人気のアレンジを紹介してもらった。JAいぶすき女性部の米満加代子さん（61）は「子どものおやつや、大人の酒のお供にと何にでも調理できますよ」と勧める。芋プリンはゆでた後につぶし、ミキサーで混ぜることで口当たりがよくなる。サラダのサツマイモは千切りにし、ゆでる。混ぜたときにくずれないように、火が通ったら火から下ろす。

同部の帖地和子さん（74）がオリジナルのガネ天も作ってくれた。水や卵を使わず、つなぎは大根おろし。青のりを入れ、風味もいい。レシピはなく、長年の勘が味の決め手。県下一周駅伝の鹿児島市喜入生見町の休憩地点でも毎年ふるまう。サツマイモは薄く短冊切りし、火が通りやすくしている。

（森山莉華子） =おわり=



紅はるかを収穫する尾曲幸さん  
夫妻 南九州市穎娃町上別府

### ●芋プリン

#### <材料>=4人分

サツマイモ 300g、牛乳300cc、生クリーム200cc、植物性粉末ゼリーのもと15g、砂糖40g。カラメルソース=砂糖100g、水大さじ2、湯50cc。

#### <作り方>

- ①サツマイモは皮をむいて切り、蒸してから熱いうちにつぶしておく。
- ②ゼリーのもとと砂糖をよく混ぜ、水100ccで溶く。
- ③牛乳、生クリーム、①、②をミキサーにかける。



④③を鍋に移し、一度煮立 たせる。

⑤容器に移し、固める。

### ●サツマイモのサラダ

#### <材料>二4人分

サツマイモ 中1本, 水菜 1束, ベーコン 適量, マヨネーズ 大さじ4, 粒マスタード 適量, 塩・こしょう 適量。

#### <作り方>

①サツマイモは皮がついたまま千切りにし、ゆでる。

②水菜はざく切りにする。

③ベーコンを切って、カリカリに炒める。

④①, ②, ③とマヨネーズ, 粒マスタードをあえる。塩・こしょうで味を調える。

「サツマイモは料理のアレンジもたくさん」と調理を教えてくださいました帖地和子さん



|| 南九州市 穎娃

平成26年10月1日(水) / 南日本新聞