

味



ajiwau

「天高くヒト肥ゆる秋」がやってきた。普段も十分においしく食べているが、収穫の秋ともなれば、採れたての野菜やフルーツのうまさほこえられない。困ったものだ。

そんな折、友人に教えてもらったのが、焼き芋専門店「やきいも工藤」である。定山溪へ向かう石山通りと国道230号の右手にある。店内に足を踏み入ると、焼き芋特有の甘い匂いが鼻腔をくすぐり、大いに食欲をそそられる。

「焼き芋は紅葉が増すことに味の良さが増すので、これからが良い季節です。常連客は、紅葉の進み具合を確かめて買いに来ますよ」と語るのは、店主の工藤育男さん(66)。焼き芋を担当する妻の純代さん(68)と店をオープンしたのは13年前のこと。それまでは旬の野菜の移動販売をしていたが、ついでに売った焼き芋の評判がとても良かったそう。「リピーターがあまりに多く、もっとおいしい焼き芋を目指して店舗を構えたんです」と育男さん。

焼き芋は、店頭で置かれた4段重ねの巨大なガスオーブンでじっくり焼かれる。純代さんによると、「芯まで焼くには1時間ぐらいかかりますね」。焼き上がった芋は紙袋で手渡されるが、名前が分か

甘さ三様 秋の食べ比べ



焼き芋

彩食主義

るようそれぞれにシールが貼られる。そこまでなくてもと思いかもしれないが、壁に張り巡らされた40種にも上るサツマイモの多さを見ると、納得させられる。

季節によって使う品種を変え、今の時期は、種子島特産である安納芋の限定種「安納

紅」と九州沖縄農業研究センターで2007年に開発された新種「べにはるか」、鳴門海峡に面した砂地で作られる「鳴門金時里むすめ」の3種類だ。

焼くとまるでクリームのようにネットリとした食感の安納紅は糖度の高さで知られ

る。それより「はるか」に甘いのでその名がついたというべにはるかは、ホッコリとしていて確かにすくく甘い。



「安全で安心な芋を」がポリシーの工藤育男さんと妻の純代さん

左からあっさりとした甘さの鳴門金時里むすめ、クリーミーな安納紅、そしてホッコリと甘いべにはるか

やきいも工藤

主なメニュー

住所 札幌市南区川沿12の2
電話 011-572-2591
営業時間 午前9時～午後6時30分、第2火休

焼き芋各種100gあたり105～130円、自家製干しいも580円、だいがくいも500円、オリジナルスイーツポテト100gあたり210円

そして、キュートな名前の鳴門金時里むすめは、前の2品種より甘みは薄いですが、サクサクとした食感が昔ながらのサツマイモを思わせる。ネットリ、ホッコリ、サククリのどれを選ぶかは好み次第。3種類を買って、食べ比べるのも楽しい。秋の夜長も、これとミステリー小説さえあれば、鬼に金棒。至福のひとときを過ごせそうだ。

(和田由美)