



# まち歩きの ススメ

## ■ お店編

### 焼き芋屋

参った。「芋は芋でしょ」なんて考えは甘い。しっとりどろけるようにクリーミーなものから、しつかりほこほこ上等の栗のようなものまで、想像をこえるゆたかさなのである。色合いも食感も甘さもさまざまで、まさに百芋百様の世界。種類を変えて食べるたびまったく別の味わいと出合えるのだから、クセになってしまいたい。札幌市南区の石山通沿いにある「やきいも工藤」。工藤育男さん(66)と純代さん(67)夫婦は以前、野菜の移動販売をしていたが「気がついたら焼きいもだけに。夫婦で芋に惚れたんです」。ここに店を構えたのは1999年の秋。「最初はお客さんが1日数人なんてザラ。芋もベニアズマだけだっ

## 惚れた味、全国から

た」と育男さん。それが今は遠くから通う常連も多く、芋の名を書いた短冊は42枚。産地は九州から北海道まで日本を縦断する。

手探りで始めた頃、まず日本中の電話帳をそろえた。そして各地の見知らぬ床屋さんや新聞屋さんなどに片っ端から電話。現地の芋情報を入手し、農家に直接交渉して取引をはじめた。まさに芋づる式。「七福」「源氏」「ほしキラリ」「シモン1号」……短冊はそんな出会いの履歴書だ。「経費もかかるし市場で買う方が安かったりするけれど、やっぱり自分で取り寄せる方が安心」

焼くのは純代さん。おいしさのポイントは芋に入っている蜜だという。見ると焼きいもの表面にツヤのある筋が流れ出している。それが蜜だ。最高気温が10度を切り雪が舞い始めると、焼きいもが最高においしい季節がやってくる。

(文と写真・塚田敏信)



①工藤夫妻と店内。壁には芋の名と産地が書かれた短冊がずらり②ほっこり焼けたサツマイモは色も味わいも多彩だ