



季節を知ったら
暮らしが楽しくなった

〜第二〇九号〜

処暑 しよしよ 八月二十三日



きんこ芋ソフト

夏期間限定の横丁焼の店の「きんこ芋ソフト」。志摩産の隼人芋をじっくりと煮詰めて作った芋一〇〇パーセントの「芋蜜しろっぷ」をふんだんにかけてたバニラソフトです。きんこ芋ソフトは「芋蜜しろっぷ」がなくなるまでの販売と聞いて、さっそく食べました。きんこ芋特有の甘さがバニラソフトとよく合って、伊勢志摩ならではの冷スイーツに。芋チップスや羽二重餅の食感もいいアクセントになっています。

きんこ芋は、志摩地方の特産品として知られています。痩せた土地を好む地元産の隼人芋を煮つけ、適当な大きさに切り分け、天日干しにしたもので、干したナマコの「キンコ」に似ていることから名付けられといわれています。海の幸に名前の由来があるのが、いかにも海辺の志摩地方らしいところです。

きんこ芋は主に秋に収穫され、一カ月ほど貯蔵しておき加工されます。そのため冬の味覚として、漁師や海女たちに昔から食べられてきました。なんでも、ふつうに食べると味はよくない隼人芋ですが、加工し、きんこ芋にするとうま味と香りが増すのだとか。シンプルな食品ですが、ひと手間がモノをいうようです。

近頃では、隼人芋の生産者が減少し、生産量も少なくなってきました。そこで、さまざまな加工品が工夫されています。生芋でなく、完成品のきんこ芋を原料に米麴を加え発酵させた焼酎「志州隼人」や、この「芋蜜しろっぷ」です。私は瓶詰を購入し、朝、ヨーグルトにかけて食っています。ヘルシーな甘味が気に入っています。志摩の特産品きんこ芋を現代風にアレンジした商品。どこか、のどかな味わいが魅力です。

文 千種清美

