



①みつはるかの貯蔵庫②安藤さんがこだわる丁寧な収穫作業③葉と茎を切った後、マルチをはずしたところ④芋は複数つながったままコンテナに入れて運ぶ⑤芋の水分が落ちたら切り離し、洗浄してから貯蔵庫で寝かす

今回は、安藤正広さんが作るサツマイモ「みつはるか」のおいしさの秘密を聞くと、鹿児島県南九州市知覧町東別府浮辺^{うきべ}に飛んだ。この辺りでは海辺から山あいまで、どこでもおいしいサツマイモを作ることができる。昼夜の寒暖差が10℃以上になり、サツマイモ作りに適した環境だ。

ところで、この品種のサツマイモを作る農家はほとんど減っているという。というのも、この芋の特性として、収穫時に傷が付くとそこから出たヤニが黒く固まってしまったため見た目が悪くなりやすく、商品価値が低くなってしまいうからだ。

「扱いは大変だけど、おいしい芋だからこれだけは作り続けるよう父から言われてきたんです」（安藤さん、以下同）

安藤さんは、収穫作業に手間かけることで、このヤニの問題を克服している。掘り起こした芋を複数つながった状態のまま倉庫まで運び、しばらく寝かせておく。ある程度落ち着いてヤニが出なくなるのを待ってから、芋を切り離すのである。

「このやり方だと、畑から余分な根をたくさん運ぶことになるので、作業効率が落ちます。でもそれだけの手間をかける価値のある芋だと思っっているんです」

安藤さんの土作りは少し変わっている。キャベツを栽培した後の土壌でサツマイモ



安藤正広さん

たべものがたり

～食材と作り手の、出会いとあゆみ～

第4回【生産者編】

みつはるかと安藤正広



ゆっくり時間をかけて焼き芋にすると、蜜のような甘味が出てくる。

を栽培しているのだ。残ったキャベツの葉を鋤き込み、そこへ堆肥や油かすを施す。「この方法で、より良いサツマイモができるようになったんです。さらに、土壌分析を行って、微量のミネラルを与えるようにしたり、元々の黒土に赤土を加えることで、より鮮やかな色付きを目指したりしています。多くの人に栽培に関する意見を聞いて、良さそうなことは全部試すんです」

こうして収穫したサツマイモは、40日ほど寝かし、味が乗ってから出荷となる。

「このみつはるかをじっくり4時間かけて焼き芋にすると、何とも言えない深い甘味と、もちもちとした食感が出てくるんです。少し焦げたところには甘酸っぱさがあるのですが、これが本当においしくてね」

安藤さんが大切に作る「みつはるか」を焼き芋にして、自慢の「甘酸っぱさ」を体験してみたい。

※次回の【料理人編】では、このみつはるかを使った料理をご紹介します。

