

編集部のお試しレポート

日時：平成25年11月13日

商品名：紅はるか(さつまいも)700円(税込)/kg

発売元：自然素材主義株式会社

今回のお試しレポートは、自然素材主義株式会社の「紅はるか(さつまいも)」です。

最近、安納いもが流行っているようで、さまざまなイベントに安納いもの焼きいもが出店しているのをよく見かけます。紅はるかもかなり甘みのあるさつまいもと聞いていたので、まずは焼き芋にしてみました。

写真①がオープンで焼いた状態です。色は、一般的なさつまいも。甘みは安納いもよりも少ない。特徴的と感じたのが、しっかりとした歯ごたえなのに繊維質が少なめなところ。

蒸したときに甘みが増す特徴があるそうなので、ネットで調べた簡単なレシピで調理してみることに。まずは、煮て柔らかくなったお芋を湯切りした後、砂糖少々とバター少々とともにジップロックに入れてこねる。そのあと、棒状にしたものを輪切りにしてオーブントースターで軽く焼いてみました。(写真②)さつまいものビスケットといったところでしょうか。砂糖やバターが少量でも、さつまいもの甘みで十分なのでヘルシー。翌日食べるときには、レンジで30秒ほど温めると出来たてのように味わえました。

もう一品は、マーメイド煮。(写真③)皮を剥いて輪切りにした紅はるかを煮ます。ある程度柔らかくなったから、マーメイドを入れます。使ったマーメイドは、糖度45度。お好みで砂糖を足してもよいと思いますが、私は砂糖の追加なし。マーメイドのほろ苦さと紅はるかのやさしい甘さが良くあって、おとなのさつまいもの甘煮に仕上がりました。ワインのおつまみにも合いそうです。

編集部の宮崎県出身スタッフは、皮を剥かずに千切りにして、たまねぎやにんじんなどと合わせてかき揚げにして食べたとか。これは地元の一般的な食べ方で「ガネ」というそうです。ちなみに、ガネはかにかのこと。

かき揚げた状態がかにかの足のように見えるからそう呼ぶのだそうです。いろいろな食べ方が楽しめるのは、甘すぎず、しっかりした歯ごたえがある「紅はるか」だからこそかもしれません。

ぜひ「紅はるか」で簡単で美味しいレシピを見つけて編集部にお知らせください。

