



【2019-03-20】

遊道楽歩（雑感）

書を友に、酒を楽しみ、  
人生を味わう

今週の雑感

ドンキ（中目黒店）の焼きいも  
がうまい！

長野修二

## ドンキ（中目黒店）の焼きいもがうまい！

---

焼きいもの思い出といえば、中学の帰宅時にリヤカーで販売していた大きな陶製窯で焼く安納いもだったでしょうか。

今でも、その焼きいもの熱さと甘さが感じられるくらいです。しかし、それ以来焼きいもはあまり食べた記憶がありません。

近頃、どこのスーパーでも同じような石焼いも専用の機材が置いてありますが、これは私の推測ですが、石焼いもを焼く機材を作った企業がスーパーへ置いているのではと、思っています。

理由は、どこも同じ機材だからです。

機材を作った企業が、スーパーなど人が集まるところに機材をリースしているような気がします。

さつまいもの種類や販売価格は、販売しているスーパーによって大きく違ってきます。

値段も安いところで一つ120円くらいでしょうか。

高いところでは、200円近いものもあります。

最初にこの機材で焼いた焼きいもを食べたのは、中目黒にあるドンキーホーテ内においてあるこの機材で焼いた焼きいもでした。

これが驚くほどの美味！

久しく焼きいもを食べていなかったこともあるのですが、家族全員がひととき興奮状態でした。

実に美味かった。

当然、妻の実家にいったときは、ドンキで焼きいもを購入するのが当たり前になりました。

そのうち自宅近くのスーパーでも同じ機材が置いてあるのだから美味しい焼き芋が食べれるのだらうと考えるのも、これまた至極当然でしょうか。

購入してみると、これがドンキ（中目黒）の焼きいもと大違い。美味くないのです。

1社だけではわからないと、近隣のスーパー数社と別のドンキでも購入してみました。どれも中目黒のドンキで焼く焼きいもとは雲泥の差です。

一度購入して美味しくないと思うと、それ以上買わないのも当然の帰結です。

それでも同じ機械なのにと、今でも考えこんでいます。

でも、まったく違う焼きいもなのです。

それ以来、スーパーにある焼きいもの機材で焼いた焼きいもは、中目黒のドンキ以外では購入しなくなりました。

では、自宅で食べる場合どうするかと言えば、自分でさつまいもを焼くのです。

しかし、焼きいもは簡単に焼けないのです。

試行錯誤3年にしてやっと中目黒のドンキレベルに近い焼きいもが焼けるようになりました。

自宅にスーパーにおいてある焼きいも機材はありませんから、オーブンで焼くのですが、オーブンのメニュー通りでは美味しい焼きいもは焼けませんでした。

ここから独自の努力でしょうか。

まずは、さつまいもの種類は変えてみる。

最初は、紅あずまで焼いてみましたが、数度にわたり失敗、次にシルクスイートで焼きました。

これは運よくさつまいも自体がよかったのかスイートポテトのような状態で比較的美味しいものが焼き上がりました。

その後、シルクスイートでも失敗の連続です。

どうもさつまいもの種類よりは、焼き時間に問題があるのではないかという仮説ができあがり、オーブンのマニュアルにある焼き時間にプラスして焼いてみることになりました。

これも数度の失敗を繰り返し、今年やっとわが家の焼き方が確立できたように思います。

中目黒のドンきなみの焼きいもが食べれるようになり、愛犬を含めて満足できる焼き上がりになってきました。

焼きいもごときに夢中になった3年ですが、それもすべて中目黒のドンキの焼きいもに魅了されたからでしょうか。

それでも紅あずまでは、まだうまくいっていませんから、さら

に挑戦する必要があります。

わが家でうまくいったさつまいもの種類は、シルクスweet、紅はるか、そして紅まさりです。

紅まさりはあまり販売されたいない銘柄ですが、あるスーパーで偶然購入しただけです。

見た目は悪いのですが、焼きいもにちょうどよい太さで値段も安かったのでトライしてみました。これが驚くほどの美味しさでした。

少し調べてみると、シルクスweetの親にあたる品種だからでしょうか。

一回だけではわかりませんから、また紅まさりに出会ったら焼いてみたいものです。

それにしても見た目は悪かったのですが。。。実に美味しい！

たかが焼きいものですが、美味しさを極めていくには、相当な失敗の連続、なにごとにも簡単に成し遂げることはできません。良い出会い（ドンキの焼きいも）があり、美味しさを求める情熱と、さらに身近なところでの出会い（いろいろなさつまいも）があって感動が生まれてくるのかもわかりません。

わが家の焼きいもの探求は、これからもまだまだ続いていくでしょう。

参考

[「紅」がつくさつまいもの種類](#)