

奥戸いもを食す

奥戸イモの特徴は？

ジャガイモは日本人の生活にとってもなじみ深い食材ですね。フライドポテト、肉じゃが、ポテトサラダ、カレーライスなど、さまざまな料理で召し上がっていると思います。

ジャガイモの中でも、奥戸イモの特徴は、でんぷん質であること。また、昼夜の気温差が大きいことから、栄養がたくさん根に送られており、糖度が高く甘みを感じられます。

でんぷん質が多いジャガイモは、火が通りやすく、ホクホクとした食感がポイントです。食感を活かせる料理として、じゃがバター、コロッケ、ポテトサラダなどが向いています。

その一方、長く熱を加えるとでんぷんが溶けてしまうので、煮崩れしやすいのが弱点です。カレーやシチュー、肉じゃがなどの煮込み料理とは、ちょっと相性が悪いかもれません。



地元流で食べてみよう！

地元・奥戸地区では奥戸イモをどのように食べているのでしょうか？

住民のみなさんに聞くと圧倒的に多いのが、「塩煮」です。シンプルに箸がとおるくらいに煮て、塩で味をつけるだけ。ホクホク感と甘みが最も感じられる食べ方です。昔は主食だった、という歴史を考えると、塩煮が定番というはうなずけますね。

煮るときに「鉢巻き」に皮をむくのが奥戸流。皮をぐるっと一周むき、上下は残すやり方で、じゃがいもが白いハチマキを締めているように見えます。

そして、食べるときには、イカの塩辛を添えて食べましょう！塩辛？と驚かれるかもしれませんが、地元ではこれが定番。イモの甘みに塩辛のしょっぱさがベストマッチしますよ。

他に、「汁ばっ」と呼ばれる郷土料理もあります。つぶしたイモとデンプンで餅を作り、昆布とイワシの出汁にしょうゆで味付けし、野菜を入れた料理です。

シンプルで素材の味が活きる料理が、地元で愛され続けています。



胸嶺商店が製造販売している「真いか塩辛」は、昔から地元で愛されてきた懐かしい味が魅力です。