



伊勢いも

伊勢芋和食 柑里

多気町



畑のうなぎとして珍重されたヤマノイモ

「伊勢いも」とは、300年以上前の江戸時代に伝わったヤマノイモの一種。とはいえ、よく知られているような棒状の長芋ではなく、ごつごつしたボールのような形をしているのが特徴だ。

栽培されているのは、おもに多気町津田地区。多気の土壌は砂気が多く、水はけがよいため伊勢いもの栽培に適している。さらに津田地区は、櫛田川沿岸で肥沃な土壌であることから、昔から伊勢いもの栽培が盛んにおこなわれていたとか。



ごつごつした外見とはうらはらに、その上品な味わいは多くの人をとりこにした。アクが少なく、強いねばりとクリーミーなコク。「畑のウナギ」と言われるほど滋養があり、貴重であったため贈答品として人気でもあった。さらに時間がたっても変色しにくいいため、料理人からも大変珍重されている作物なのである。



多気町内に伊勢いも料理が手軽に味わえる専門店があると聞いて行ってみることに。

「私の両親が店を始めた昭和48年当時は、まだ伊勢いもを扱っているお店はありませんでした。伊勢いもは貴重な高級品でしたから、地元の人の口にはあまり入らなかったのです。ですが、特産なのでいろんな人に知ってほしい、気軽に食べてみてほしい、と店を

始めたそうです」と「伊勢いも料理 柑里」の中井薫社長。しかし、ねばりが強すぎるために、扱いても大変だったそう。揺る機械を導入したものの、その力にモーターが負けてしまい、すぐに壊れてしまったとか。

プロの伊勢いも料理に脱帽

それでも試行錯誤を繰り返し、絹のようななめらかさを出すことに成功した。「なめらかにするには、手間も時間もかかりますが、料理になると自然薯よりもアクがないぶん食べやすくなる。伊勢いもって、本当に美味しい芋なんですよ」。

人気の「麦とろ定食 (1290円)」を頂いた。ふんわりと上品な味。そしてとてもサラツとなめらかだ。トッピングを加えて食べればさらに箸が進んでしまう。伊勢いもで作った豆腐、磯部揚げも絶品だ。あまりにも美味しいので、この味の秘密は、とつい聞いてしまったところ「“ここをこめてすること”です」とニヤリと笑う社長。「丁寧に少しずつすらないと、この食感にはなりません。とろろはど越しが命ですからね」。確かにこの味は、ぜひ店で味わってほしい。





家庭でもできる伊勢いも料理

手間はかかるが、それ以上のご褒美（美味しさ）がある伊勢いも料理だ。時間がたっても白く美しいので見た目もグッド！ぜひ挑戦してみて。



<伊勢いもの処理方法>

- ① 亀の子だわしで芋の食い込みをしっかりと洗い、皮をむく。
県立相可高校食物調理科の村林先生によると、滑りやすいときは「手に塩をつけてすべり止めにする」といいそうだ。また、ほかの芋に比べて、かゆくなりにくいのが、かゆくなったら酢水につけるといいとか。
 - ② 粗めのおろし金でおろし、ねばりを出すためにしっかり播る。上にあげて糸になるくらいまで粘ったら完成だ。
 - ③ だし汁を加えれば<とろろ>の完成
 - ④ 片栗粉・みりん・濃口醤油・塩少々を加えてまぜ合わせ、のりではさんで160～170℃の低温で揚げると<磯部揚げ>の完成
- ※持ち上げるときは、はしを両手に持って水あめのようにくるとまわして取るのがコツ

写真で紡ぐたび



仕上げはやはり人の手で。山椒の木ですが、すりすぎていつの間にか10cmほど短くなってしまった。



上品な味に仕上がっているのはアクが強くないから。優しい味わいに舌鼓。



店のオブジェは社長の手作り。ユニークな芋すりばあさんが出迎え。



かるかん風「伊勢いもまんじゅう」。伊勢いものもちもち感とふんわり感が味わえる。

♥ コンシェルジュ
からのおすすめの
ポイント！



伊勢いもにこだわり、伊勢いもとともに40数年。両親がはじめた麦とろの店をわけもわからず手伝ってききましたが、今ではもっと多くの人に伊勢いもを知ってもらいたい、全国に通じるようなブランドにしたいと県内小麦使用の伊勢いも伊勢うどんや、伊勢いも100%パウダー、伊勢いも入り麦とろクッキーなど多くの商品開発を手掛けてきました。熊野古道やお伊勢参りの際に、ぜひ足を運んでください。心を込めたおもてなしで、お待ちしております。



コンシェルジュ 柑里 中井薫社長



スポット概要



- スポット
- 住所
- 営業時間
- 定休日
- 料金など

レストハウス柑里（かんり）
多気郡多気町平谷350
平日 11:00～18:00 / 土・日・祝日 11:00～20:30
月1回（不定休）～20:30
公式サイトをご確認ください。
<http://www.0598-39-8778.com/>



このStoryを
スマートフォンで
ご覧いただくことができます。