つぼやきいも屋さんになってみた

この季節、週末になると大崎駅前や戸越銀座商店がいに現れる、どーんと大きなつぼ。

近づいてみると甘い香りがしてきて、中をのぞくとたくさんのおいもが…。

つぼやきいもの『銀六いも』さんです。常滑焼のつぼでじっくり焼かれたおいもはしっとりと甘く、皮ごとペロリと食べられるので、子どもたちも大好き!「なんでこんなに美味しいのかな」「あのつぼの中はどんな仕組みになっているんだろう」と気になっていたところ、なんと、やきいも屋さん体験ができるということで、お友だちと一緒に参加してきました。

体験スタートです。

①・重さを測る。

（販売するときに大・ちゅう・小で価格を分けるため）

②・たわしできれいに洗う。

（皮を傷つけないように優しくていねいに）

③・先端を２センチほど切る。

（丸ごとおいしく食べられるよう固い部分は落とす）

④・水に漬ける。

（切り口の変色を防ぐため）

⑤・おいもをつぼに入れる。

（太いほうを上にして入れ、途中でひっくり返す）

⑥　１時間半焼く。

（つぼの中の最終温度は180度から200度）

おいもが焼けたら…銀六いも開店です

子どもたちの感想は？

「楽しかった！またやりたい。」「お客さんがたくさん来てくれて良かった。」

「お客さんが買ってくれた時、嬉しかった。」「皮ごと食べられて甘くておいしい。」

「他の品種のつぼやきいもも食べてみたい。」「つぼがかわいかった。欲しい。」

つぼやきいもの魅力にはまった子もいて、とても素敵な体験になりました。

取材・協力

銀六いも　( 西小山店 )

品川区小山６丁目５番４号　１階

℡：03-6421-6851

営業時間：11時30分から17時30分・火曜休み

銀六いも　( 戸越銀座軒先 )

品川区豊町１丁目４番１６号

営業日はインスタで告知

やきいも屋さん体験をご希望のかたは店舗までお問い合わせ下さい。

とにかくおいもが大好きで、やきいも屋さんに転身した店主の柴岡由利子さんは、生まれも育ちも戸越銀座。店名も銀六商店がいにちなんでいます。この秋、西小山にオープンした念願の新店舗では、つぼやきいもに加え、やきいもをアレンジしたデザートも楽しめます♪

取材・編集　石栗、おおかど