

石焼き芋チャレンジ!

「あちちっ」と両手で交互に持ち替えながら、ぽかっと割ると顔を包み込む甘い湯気、目に飛び込んでくる黄金色……。石焼き芋ってなんであんなにおいしいんでしょう。この石焼き芋を家で再現できないものと、ある石焼き芋好き編集部門が挑戦してみました。

石焼き芋はなぜ甘いのか？

60～70℃で長時間熱せられることで、β-アミラーゼが活発に働きデンプンが分解され、麦芽糖などの甘い成分が発生する。

↓つまり……

低めの温度を長時間保てば、石焼き芋の甘さを再現できる?

石焼き芋が甘くなる原理を説明するよ!



この「石焼き芋が甘くなる原理」を用いて以下の3つの検証を行いました。「甘さ、舌ざわり、色、手順の手軽さ」の4つの基準を3段階で評価し、さいごにこれらを総合して「石焼き芋っぽさ」を5段階で評価しました。さて、家で石焼き芋を再現できるのでしょうか？

検証結果!

1. 電子レンジをつけたい消したい

手順：水で濡らしたサツマイモを新聞紙で包み、電子レンジで5分加熱→10分放置→3分加熱→30分放置→2分加熱→30分放置

評価：甘さ ★★★ 舌ざわり ★☆☆ 色 ★★★ 手軽さ ★☆☆
石焼き芋っぽさ（総合） ★★☆☆☆

講評：ふかし芋に近い味になりました。芋の大きさによりの火の通り方に差が出ます。

2. フライパンでホイル焼き

手順：水で濡らしたサツマイモを新聞紙とアルミホイルでくるみ、ごく弱火のフライパンで30～40分加熱→フライパンに入れたまま30分放置

評価：甘さ ★★★ 舌ざわり ★☆☆ 色 ★★★ 手軽さ ★★★
石焼き芋っぽさ（総合） ★★★★★

講評：まさに石焼き芋の味！ しつとりさせたい人は40分加熱がおすすめです。

3. 保温水筒で保温

手順：サツマイモを水筒の大きさに合わせて切る。ラップで包み水筒に入れ、約90度のお湯を注いで蓋をし2時間放置する。

評価：甘さ ★☆☆ 舌ざわり ★☆☆ 色 ★☆☆ 手軽さ ★★★
石焼き芋っぽさ（総合） ★★☆☆☆

講評：芋巾着のような味になりました。水っぽくて石焼き芋の味には程遠かったです。

(編集部門からのひとこと)

というわけで、編集部では2の「フライパンでホイル焼き」が一番石焼き芋に近くなる、ということになりました！ 皆さんもぜひお試しください☆

はみだし
すてーじ

これを書き終わったら、やっと寝ら
⇒……れなかったんですね

(理・院 ねおん)
(書き終わってないですもんn……zzz；編)