



「お客さまに、おいしいって喜んで
もらえたときが一番うれしい」と青
木さん

これ1本で勝負

鹿角市花輪の谷地田町商店街
に軒を連ねる青の木は、県内では
珍しいスイートポテト専門店。1
坪(3.3㎡)ほどの小さな店を青
木憲彦(74歳)さんが1人で切り
盛りしている。

「皮までおいしさを味わって」と
話すスイートポテトは、サツマイモ
1本そのままの大きさ。手に受け
取った瞬間、ずっしりと重みを感じ
るボリュームだ。

商品は他に、皮とあんにサツマ
イモを使った「いもまんじゅう」と、
サツマイモのあんもち米で包んだ
「さくら餅」(注文で製造)がある
が、あくまでもメインはスイートポ
テト。店を出す際、あれもこれもと
手を出さず、これ1本で勝負しよ
うと決めた。「スイートポテトなら
子供から年配の方まで喜ばれる。
甘いものが苦手な男性も、サツマイ
モなら食べられるという方はいます
から」

町のスイートポテト屋さん

[すいーとぼてと青の木] 鹿角市花輪字上花輪132 TEL.0186-23-7899

皮付きのイモに、こんがり焼き色をつけた
サツマイモをたっぷりと。

一口頬張れば、ホクホク、なめらかな食感とともに、
甘く香ばしい至福の味が広がってゆく。



素材の味を生かす

保存料や着色料は使用せず、素
材のおいしさを感じてほしいと甘
さは控えめ。半分に切った皮付き
のサツマイモをくり抜き、それを
土台にして真ん中にカスタードク
リーム、上にバターや生クリームを
混ぜたサツマイモペーストをこんも

りのせる。蒸したイモのホクホク
感、カスタードとサツマイモペースト
のなめらかなさ、両方のおいしさが味
わえる。

作家・遠藤周作さんは亡くなる
前、体が弱って食事が喉を通らな
くなったとき、最後まで口にできた
のが青の木のスイートポテトだっ
たという。そのエピソードを綴った、

理想の味を追求

遠藤さんの家族からの手紙を店内
にそつと飾っている。

青木さんは北海道出身。青森県
内の菓子店に勤務し、転勤で鹿角
市に移り住んだ。独立して青の木
を始めたのは1995年。以来、理
想のサツマイモを探し続けてきた。
「そして数年前にたどり着いたの
が千葉県の農家さんのイモ。食感
が良く、甘みが強い」。高価で仕入
れの値段は上がったが、材料に妥
協はしない。

収穫して追熟させた甘いイモが
手に入る10月から4月は忙しい。
奥さんに手伝ってもらって下処理
と仕込みを一气に行う。素材が最
もおいしい時期に準備して、後は
毎朝その日に売る分だけ焼き上
げる。商品は閉店時間を待たずし
て売り切れることが多く、今は予
約注文が中心。全国各地から注文
が寄せられる。「どんなに注文が増
えてもデパートやスーパーに置いて
売ってもらうことはしません。お客
さまと直接やり取りする方が相手
の顔も分かるし、感想も聞けるか
ら」。そう話してにっこり笑う。