生のかりんとうといった食感の「花火」。パックにつめて販売。

treasure | 18

生芋けんぴ「花火」が絶品のさつま芋菓子専門店

覚王山　吉芋
名古屋市千種区日進通 5-2-4
TEL 052-763-2010
10:00～18:00　不定休

栄の丸栄、名古屋駅の名鉄百貨店と支店はあれど、できることなら一度、覚王山の本店へ早い時間に訪れてみてほしい。つくりたての生芋けんぴ「花火」が、ぱちぱち音をたて弾け出しそうなほど背高に盛られた圧巻の風景に出会えるかもしれない。

普通芋けんぴは乾燥芋を揚げて蜜をからめるところ、「花火」に用いるのは水分をたっぷり含んだ生芋。揚げるとき勢いよく発する蒸気の中で水気を飛ばすので、乾燥芋より固くならず歯切れよい食感が残る。それから、家庭で求めるのより3倍ほど大きなさつま芋を、牛刀を使い1本1本手切りする。すると人の手だから太さにばらつきができて、揚がったとき細いのはカリカリっと、太いのは蜜がじっくり染み込みジューシーに仕上がり、1パックで何通りもの味わいが生まれるのだ。

大学芋で有名な東京〈興伸〉で修行を積んだ先代が昭和63年、暖簾わけとして故郷の岐阜に近い名古屋で、百貨店の一角に芋菓子専門店を出店。平成6年、覚王山に本店店舗を構えるのを機に独立し、今の屋号に。芋ようかんやスイートポテトに「小粋」、「隅田川」、「三社祭」、「浅草娘」と名がついたのは、先代が修行時代に出会った奥さまが浅草生まれだから。数年前に先代が他界し、若くして引き継ぐこととなった2代目が、子どもの頃から家族のように一緒だった顔ぶれとともに、頼もしく店を、そして芋を、"切り盛り"している。