



大学いも700円（400グラム）、切揚700円（400グラム）、ふかしいも350円（400グラム）。とろりと黄金色に輝く大学いも。サツマイモは糖分があって、歯ごたえもシッカリしているものを使う。秘伝の蜜は、砂糖と水飴で作られ、まるでハチミツのような味わいがある。

## 下町の秋をとりこにする 黄金色のロングセラー

**大**

「大学いも」の専門店として、浅草・言問通りで50年以上も親しまれてきたのが、「千葉屋」である。創業は昭和25年、主人は二代目の増田登さん。赤いのれんの先には、ほかほかの大学いもが艶やかに並んでいる。

屋号は、創業時に千葉県産のサツマイモを使っていたことから命名。「この店は、父の代に口コミで評判が拡がりましたね。ですから、商品は『大学いも』『切揚』『ふかしいも』の三品のみ、創業当時のまんまです」と笑う。

皮をむき、輪切りにされたサツマイモが、菜種油の鍋にそっと入れられる。天ぷら網で泳がすようにかき混ぜてゆく。「とにかくお芋と相談しながらだね。芋の種類によつ

て、火力も揚げ時間も変わってくるから」と増田さん。始めは沈んでいたサツマイモが、やがて軽やかに踊り始めた。揚げるタイミングは長年の勘だ。黄金色に揚がったサツマイモは、すぐに秘伝の蜜につけられ「大学いも」に昇格する。黒ごまをアクセントに、さらに賢そうになる。揚げたてをつまむと、蜜がさらさらとしたたり落ちた。ほおばると外側はカリッとして、中はほっこりと甘い。なんとも上品で芯のある甘さが口中に広がった。一途な美味しさである。

お客さんが買うたびに、増田さんは一切れずつタップリと蜜をからめて袋に入れてゆく。その心持が嬉しい。食文化の街・浅草で、家族が力を合わせて、この黄金色のロングセラーを守り続けている。

### 大学いも 千葉屋



8月から翌年3月頃まで使用される、鹿児島産の紅さつま。



「子どもの頃からお芋の皮をむいていましたよ」と増田登さん。毎日が店頭での実演販売、できたてを味わえる。



**千葉屋**  
東京都台東区浅草3-9-10  
☎03-3872-2302  
🕒10:00～18:30  
(日祝～17:30)  
🔥火曜日  
●TX「浅草駅」より徒歩約7分

