

第十一章 川越のサツマイモ資料館

◆ 「いも膳」 主人の発想

川越生まれ、川越育ちの神山正久さんは、ユニークな人である。「むかしからサツマイモで有名な川越に、サツマイモ料理専門の店が一つも無かったのはおかしい。いつまでもこのままでは、川越に来てくれるお客さんたちに申し訳ない」と早くから思っていたという。

それでまだ二十代後半の若かったときに、ねらっていた店を開いた。その名を「いも膳」とし、看板料理を「いも懐石」とした。

当時の野菜の中で、サツマイモの地位は低かった。神山さんは、底辺のそれを残念なこととし、少しでも高いほうに上げてやりたいと思った。だから、その料理の作りかたを研究し、市制六十年の記念すべき年に開いたのが、サツマイモ料理専門の料亭「いも膳」だった。

神山さんのすごいところは「入った金は世の中にとって、ためになることに使う」である。だから川越ならではの店に、お客さんがたくさんきてくれるようになったとき、サツマイモについてのさまざまなることを学べる施設の併設を考えた。

それで店の広い敷地内の一部に、どこからも一円の補助金



「いも膳」の「いも懐石」

も受けずに「サツマイモ資料館」を一九八九（平成元）年四月に建てた。そして運営費の全額も負担した。

市役所の職員を三十代後半で辞め、その初代館長に就任したのは同館の設計段階から深く関わった「川越いも友の会」事務局長、山田英次さんだった。

一九九二年の三月のこと、その運営基礎を確立した山田英次さんは勇退した。そのとき、わたしは教職の仕事が定年になったことから、山田さんの後釜としてその二代目館長として勤めさせてもらえることになった。

◆ サツマイモ資料館の内部

二階建てサツマイモ資料館の一階は事務室とみやげ品売り場になっていた。その商品は全国から集められていた。沖縄県読谷村よみたんの紫いもジャム、鹿児島県のいも粉・いもうどん・いもそうめん・いも飴・いもキャラメル。長崎県五島列島のカンコロ餅。茨城県の干しいも。群馬県川場村の干しいもとサツマイモの葉柄の醤油漬け。

そして地元、川越の、いもせんべい・いもかりんとう・いもあまなつとう・いもようかん。地元工芸品の、いも笛・いもだるま。写真家の宗形慧さんの絵はがき・小林春栄さんの象形文字絵。高橋ぱろスケさんのイモカレンダーなどがそれだった。

二階全体が本格的な展示場だった。その一番目立つところに、サツマイモを手にした大理石製の巨大な女神像「いも美神」があった。サツマイモが中南米から世界にどのようにし

て伝わったのか？それが一目でわかる大地図もあった。
そして川越イモを有名にした江戸・東京の焼きいも屋看板とカマドの複製も、もちろんあ
った。

さまざまなサツマイモ品種の実物と、その解説カードもあった。その中で来館者が「あつ
た、あった」と一番騒いだのが「沖縄百号」だった。
また、だれもが珍しがったのは、皮も中身もオレンジ色や紫色のイモだった。



来館者に説明する著者。



沖縄100号の実物展示。