

第十一章 サツマイモ資料館での聞き書き

わたしが山田英次初代館長の後を継ぎ、二代目館長になった時のそこは、すでに基礎が出来上がっていた。それで自分の主な役目は、来館者の声に耳を傾け、それをできるだけ多くの人びとに伝えることだと思った。

そこでそのなかの大事なことを、川越ペンクラブの会誌『武蔵野ペン』に「サツマイモ資料館長日記」として連載させてもらうことにした。

以下が、その中の主なものである。



◆ はじめに（一九九二（平成四）年十月二十日）

川越ほどのイモの町にも、むかしからサツマイモ料理の専門店は一軒もなかった。川越つ子の神山正久氏（一九五四年生まれ）は、それを残念なこととし、その種の店を一気に開いた。一九八二年開店の「いも膳」がそれだった。

幸い同店は着実に発展、一九八九年にはその敷地内に「サツマイモ資料館」を新築、無料公開するまでになった。

わたしは縁あって今春、つまり一九九二年の春からここに勤めさせてもらっているが、世界に類例のない資料館だからであろう、来館者も、問い合わせも多い。とくにサツマイモシーズンには、マスコミからの問い合わせ電話が朝から夜まで鳴りつ放しの日さえあった。サツマイモの文化史の研究をライフワークとしているわたしにとって、ここは願ってもない城だが、それだけに責任も重い。そこで付けたこともない日記を、着任早々から付け始めた。そして早くも半年たったので、古い方から順次、その一部を発表させて頂くことにした。

◆ レプリカ（一九九二（平成四）年四月九日）

当館の入館者の多くは女性だが、時に男性だけのグループが来ることもある。

彼等は大声で思ったまま、感じたままのことを言うから面白い。今日も数人の四十代の男だけのグループが、展示中の生イモ、二十数種類を前に、こんな言い争いを始めた。

「これ本物？」

「バカ、博物館に本物があるかい。レプリカに決まってるなあ」

「でもどのイモにも芽が出てるじゃあないか、本物だよ」

「おれはだまされねえ、でもうまく似せてるなあ」

女性でこんな疑いを持つ人は一人もいない。

「なんておいしそうなんですしょう」とか、「あら、こんなに種類があったの？ちつとも知らなかったわ」などと、そのまま素直に受け入れる。

ところが男だと珍らしいものや良すぎるものは、模造品に見えてしまうらしい。そこでこっちはこう言う。

「どうぞ手に取って見て下さい。二つに折ったってかまいませんよ、代りのイモはいくらでもありますから」

◆ 鎌倉からのグループ（一九九二（平成四）年五月六日）

四月二十九日から五月五日にかけては、いも膳も資料館もごった返すほど混んだ。その間の来館者で一番印象的だったのは、五月三日に鎌倉から来た中年の婦人、数人のグループだった。

鎌倉といえば全国有数の文化財都市ではないか。川越がいくら十七万石の城下町であり、蔵造りの町並の続く重厚な町だと威張ってみても格が違う。

その鎌倉からこの混む時に、なんでわざわざ川越くんだりまで来るのだろう、ちよつと理解できなかったのでわけを尋ねてみると、こういうことだった。

「史跡とか文化財とかなら鎌倉のほうが多いわ。でも鎌倉には、鎌倉だけの食べ物がないの。海のものも、山のものも、なんでもあるけど、『これが鎌倉だ』というのがないの。そこへいくと川越はいいわ、おイモがあるんだもの。

私たちはそのおイモを急に食べたくなつて、『いも膳』へ来ちゃつたの。そうしたら、ここにはおイモの博物館まであるじゃあない。おイモのお勉強までできちゃつて今日は最高、またくるわ」

◆ 紅小町様々（一九九二（平成四）年六月二十九日）

「紅小町」という、かわいい名前のサツマイモがある。農林水産省が一九七五（昭和五十）年に育成したホクホクのイモで味もいい。青果市場でも家庭でも好評で、最盛時には関東を中心に全国で二千ヘクターも作られていた。

ただツル割れ病にかかりやすく、作りにくいという難点があった。そのため一九八四年に作りやすく、味もいい「ベニアズマ」が育成されると、たちまちそれにとって代われ、今ではほとんど見かけなくなった。

当館では様々な生イモを展示し、その特徴を書いた紙を付けている。ただバスで来る団体客は一時にどっと入ってくるので、見学時間に限りがあるので、お目当てのイモが見つからない人もいる。

今日、川口市からきた五十代の婦人の団体の中にもそんな人がいて、「紅小町はどこにあるの？」と聞いてきた。「これです」とその人の目の前にあるイモを示すと、「ああ、これこれ。これが紅小町。この頃は八百屋に行っても、ベニアズマばかりになっちゃったけど、ほんとうはこっちの方がおいしいの。紅小町よりおいしいイモはないわ」と、周りの仲間にそのすばらしさを説きだした。

その持ち上げ方がふつうではなかったので、わけを聞くと、みんなの前でこう話してくれた。

「うちの主人の育ち盛りは、終戦直後だった。だから食べ物といえどサツマイモしかなか

った。それもまずい『オキナワ』（沖縄百号）や『イバイチ』（茨城一号）だったから、すっかりいも嫌いになっちゃったのね。だから結婚した時、なんと言ったと思う？

『おれは食いものことについては、なにも言わねえ。ただサツマイモだけは食卓へ乗っけんな！』だったの。

わたしはそれを聞いて、あきれちゃった。だって昔は昔、今は今。今のおイモはおいしいものばかりじゃあない。それなのに意地になってサツマイモをうらんでいるんだもの。

でも子供を産んじやうと、女の方が強くなるわ。わたしはサツマイモが大好きだから、クリーム煮なんかにして、子供たちと『うまい、うまい』と食べだしたの。

主人はにがい顔をして、そっぽを向いてたんだけど、ある日、子供の食べ残しのクリーム煮を口に入れたの。

怒られるかなと思ったら、なんとニコツとして『こりやあうまい』と言ったの。ほっとするやら、嬉しいやら、おかしいやらで思わず『アハハハ』とみんなで大笑いしちゃった。

以来、わが家のサツマイモ料理は晴れて解禁になった。その頃の八百屋の一番のお奨めは紅小町で、あのクリーム煮もそれだったの。だからあれは救いの神で、わが家では『紅小町様々』なの」

（川越ペンクラブ『武蔵野ペン』七十一号、一九九二（平成四）年十二月）

◆ サツマイモ資料館を作ったわけ（一九九二（平成四）年九月二日）

鹿児島県鹿屋市で洋風のサツマイモ料理専門店、「フェスティバロ」（祭）を経営している郷原茂樹社長夫妻が従業員七人を連れて「いも膳」へ遊びに来た。「いも膳」の神山正久社長と親交のある人で、互いに行ったり来たりしている。

資料館ではちょうど今日から秋の特別展、「いも膳開店十周年記念展」が始まった。神山社長はそれを見てもらうため、郷原社長一行を案内してきた。そして資料館を作ったわけを聞かれると、こう答えていた。

「今はたしかにサツマイモブームでしょう。でも『たかがサツマイモ』とされちゃうことも多い。それでそれを活かした料理だけでもこれだけのことができるんだということを、形で示したかった。それがこの資料館で、イモ料理を始めて七年でできました。

商売は利益の追求だけでは面白くない。その中に夢が欲しい。金銭に関係のない部分が欲しい。それがうちでは入場無料、日本唯一のサツマイモの資料館なんです」

◆ サツマイモ資料館の展示と運営をよくするにはどうしたらよいか

（一九九二（平成四）年九月九日）

三十年近くも親しく付き合っている埼玉県立民俗文化センターの朱通祥男工芸室長が、新米館長のわたしの仕事ぶりを見に来てくれ、こんな助言をしてくれた。

「先生の仕事ぶりを見て、すばらしいなあ、ああできればなあと思うことがあります。そ

これは客が来るとさりげなく寄って行って、手近な展示品の説明を始めちゃうこと。日本の博物館で館員が自分の方から入館者に話しかけるといふことは、まずありません。

だからだれも専門的な知識を持っている人から、なにかを教えてもらえるなんて思っていない。それが先生は違う。だれにでもかまわず話しかけ、相手をイモ話に引き込んじゃう。ここへ来る人はイモ好きな人たちばかりだから嬉しくなっちゃって、たちまちワイワイガヤガヤしゃべりだす。

こんななにぎやかな博物館は見たことがない。博物館はこれではいけないのだが、実際にはできない。それを先生は当然のこととしてやっている。入館者のあの目の輝きや嬉しそうな顔を見れば、もう言うことなしです」

「ただ展示方法はまだまだ。言っちゃあ悪いが、高校生の文化祭のレベル。素人くさく、平板的。ではどうすればいいか？ 立体的なものをふやし、立体的な展示を工夫するんです。その気で他の資料館なり博物館なりを見に行ってください。わたしの言っている意味が分かるはずですよ」

「次は展示品の精選。それにしても狭い所にまあゴチャゴチャ並べましたね。思い切り、整理しましょう。たとえばここで一番人気があるという生イモのコーナーもだめ。三十種類もあるというけど、わたしにはどれも同じものに見えちゃう。素人にも分かるのは皮の色による区別。赤イモか白イモかの二つ。

次は中身の色による区別。白か黄かオレンジか紫かの四種。あとは時代による区別。昔なつかしいもの、今、八百屋にあるもの、これから伸びそうな未来のイモ。これぐらいの区別で整理すればすっきりするし、展示をする側の主張も理解してもらえんじゃないですか」

「それとサツマイモは見るものじゃあない、食べるものでしょう？ 食べ物、うまいか、まずいだけが問題。だからこれぞというものをふかしたり、焼いたりしておいて試食してもらい、感想を聞く。毎日でなくていいんです。週に一〜二回、それも時間をきめて、一切れずつでいいんです。絶対受けますよ」

朱通さんはかつて埼玉会館郷土資料室の室長だった。その時、特別展『ザ・さつまいも』（一九八六年十月一日〜二十六日）を企画開催し、同室始まって以来の大当りを取ったイモ通だ。それだけにその助言は適切なものばかりで、本当に嬉しかった。

（川越ペンクラブ『武蔵野ペン』七十三号、一九九三（平成五）年六月）



◆ 秩父のタイハク（一九九二（平成四）年十二月四日）

当館の生イモ展示コーナーにはさまざまなイモが置いてあるが、昔懐かしいものにベニアカ（紅赤。金時とも言ふ）とタイハク（太白）がある。ベニアカは肉がまっ黄色でホクホク。タイハクはその名の通り肉がまっ白。あまく、ねっとりとしている。ベニアカも最近、めつきり少なくなっただが、まだ時々八百屋で見ることができ。

ところがタイハクは姿を見せなくなってから二十年はたっている。そのためであろう、それを知っている世代の人たちはタイハクを見るとものすごく欲しが。 「ああ懐かしい。一

本でもいい、ねえ、ねえ分けて」となる。

当館には三百平方メートルほどの付属農園があり、一品種五〜十株ずつ二十種類ほど作っている。タイハクもむろん作っているが展示用でいっぱい人に分けるほどはない。そこでタイハクを売るほど作っている人を探していたら、うまい人にめぐりあえた。タイハクは川越地方にはないが「秩父にはある」という話を前々から耳にしていた。幸いそれを確かめる手掛りがあった。

「いも膳」のコックさんの一人に横田忠幸君がいる。秩父市の出身でお父さんは同市で鮎屋をやっている。顔の広い人なのでタイハク探しを頼むと心よく引き受け、まる二か月本気で探してくれた。そして秩父市阿保町の飯島久さんがかなり作っていることを突きとめ、掘りたてのタイハクを一箱（十キログラム）見本として持ってきてくれた。

それは先々月の十月のことだった。これでタイハク入手のメドはたったが、わたしはそれ以上にこのイモにこだわっている飯島さんに会ってみたくなった。

十年ぶりに秩父夜祭に来たのは、それがあったからだ。昨夜は横田君の家に泊めてもらって夜祭を見物し、今日は同君のお父さんにめざす飯島さん家へ連れて行ってもらった。飯島さんは六十歳前後のおだやかなひとだったが、タイハクのことになると力が入り、一気にこう話してくれた。

「むかしはタイハクのように身の白いイモがいろいろあったが今はない。みんな黄色いイモばかりだ。だからタイハクを『幻のイモ』だなんて言っている人もあるよ。わしはタイハクがただ好きで作っているが、今この辺でそんなことをしている人はいない。みんな身が黄色のベニアズマ（紅東）だ。」

ベニアズマはタイハクよりずっと作りいいし量も取れる。だからタイハクは消えちゃう。わしはそれが分かった時から本気になった。よし、タイハクを守ろうと。それをどっかで聞いてくる人がある。横浜から毎年来る人なんかは、もう十年も来ているよ。『タイハクだけは金で探したって見つからん』とな。

タイハクはそんなにうまいイモかって？ 食べ方を知ってればうまい。秩父の霜は早いから掘り取りも早く十月中旬だ。それをすぐ食べてはだめ。一〜二か月、物置へでも入れておけばうまくなる。昨夜は秩父夜祭だったがタイハクがうまくなるのはちようどこの頃から。ふかすとまっ白な身がねばるようにねっとりとしてくるし、あま味もぐっと強くなる。昔は干し芋といえればタイハクに決まっていたが、それを作り始めるのも夜祭が終わってからだっ

飯島さんの家の二階には、泥付きのタイハク入りの段ボール箱がたくさん大事そうに置いてあった。そしてどの箱にも掘った日と目方とを書いた紙が入れてあった。

◆ 三芳町上富のベニアカ（一九九二（平成四）年十二月十日）

当館一階の売店では生イモの展示即売もやっている。一年中あるのは鹿児島県知覧町産のベニコウケイ（紅高系）だが、来館者はなによりも川越イモを欲しがる。「川越イモといえればベニアカ（紅赤）に決まっているが、これは年中はない。それは晩生種なので、十月十四日、十五日の川越祭が終わってからでないと掘れない。この頃になるまで待たないと本当の味がでない。

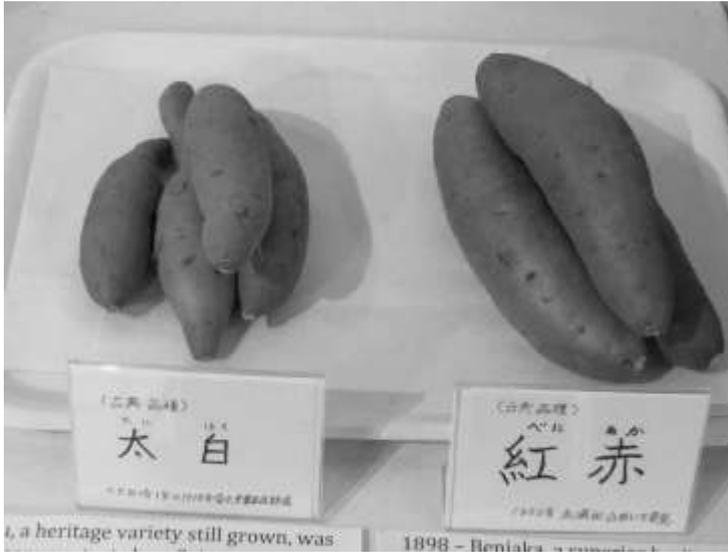
それと寒気に特別弱いので正月を過ぎると急に腐りやすくなる。したがってベニアカは十月中旬から十二月にかけての僅か二〜三か月しか置けない。わたしは今春、当館に動めることになった時、ベニアカを扱うなら「富とめのイモ」と決めていた。

「川越イモ」は川越市内産のイモだけではない。川越市周辺の市町村のイモも広く含んでいるが、その中で江戸時代の昔から一番うまいとされてきたのは「富のイモ」だった。元禄の昔、川越藩主柳沢吉保は、武蔵野台地のまんまん中に上富、中富、下富の三村からなる藩営の「三富新田」を開いた。いずれも名イモの産地として有名だったが、最近はここでもイモ畑が激減してしまい、今なおベニアカ農家が残っているのは上富だけだ。

この知り合いに高橋道夫さん（昭和四年生まれ）がいる。高橋さんは五十年もイモ一筋で来た人だし、三芳町がやっているイモ作り教室の専属講師でもある。それに第一、イモがいい。そこで着任早々秋のベニアカを頼みに行くと、「ありがてえな、おれのイモを天下の『いも膳』さんに置いてもらえるなんて」と大喜びで引き受けてくれた。

高橋さんが最初のベニアカを持ってきてくれたのは十月二十四日だった。予想通り評判は上々でわたしも嬉しかった。その高橋さんが今日も自慢のベニアカを持って来てくれて、こんな話をして行った。

「若いうちは百姓がいやでしょうがなかったが、今となってはイモ一筋で来て良かったと思ってるよ。ベニアカを作っていると、六十を過ぎてもみんながなんのかんのと騒いでくれるかな。これがダイコンやニンジンだとだめだ。どんなにいいものを作っても、だれも騒いでくれないよ。」



太白（タイハク）と紅赤（ベニアカ）

イモを作っているといろんな人が来てくれる。『本物の川越イモが欲しい』とな。よくトシを取ると友達がいなくなるという。ところがこっちは逆だ。知り合いがふえる一方だ。それにどこへ行っても肩がこらない。『川越でイモを作ってる』だけで通っちゃう。だれでもそう聞くとニコツとなつてすぐ『やあ、やあ』の仲になっちゃう。テレビにもよく引っぱり出されるが、イモのことではなら足を引っぱり張られることがない。村の者も『また出てたな、見たよ』だけだ。サツマイモって、面白えものだなあ」

（川越ペンクラブ『武蔵野ペン』七十四号、一九九三（平成五）年九月）

◆ 日中のサツマイモ交流（一九九三（平成五）年四月四日）

東京都台東区鳥越一丁目商店会の大正生まれの店主さんの一行、二十数名が来てくれた。その中の一人、斎藤静敏さん（大正九年生まれ）がこんな話をしてくれた。

「ここには中国関係の資料が多いですね。向うの昔からの焼き芋のかまどの図面まであるじゃあないですか。最近は大ドラム缶改造の簡易かまどが多くなったけど、こうした土製のものもまだまだありますよ。

燃料？ 豆炭です。中国ではいたる所から石炭が出ます。無煙炭も豊富です。それを粉にしてドロと混ぜ、水でこねて固めるのです。煙は出ない。火力もあるし、火もちもいい、焼き芋にはもってこいです。

えっ、なんで中国のサツマイモのことに詳しいの？ 兵隊で四年ほど向こうにいたからです。昭和十六年に出征、すぐ中国に渡りました。そして河南省の開封市近郊の中無県大毛砦に駐屯、昭和十九年までそこにいました。開封は黄河右岸の大都市ですが、郊外は肥沃な田園地帯でした。なんでもよくできる所でしたがサツマイモだけはだめ。それもそのはず、妙な作り方をしていたからです。

日本なら庭の日当りのいい所にわら囲いの苗床を作り、中に落葉やわらを入れ、水を打って足でギュウギュウ踏み込みますね。そうすればやがて熱が出てくる。その発酵熱を使って種芋の発芽を早め、苗の成育も早めますね。

ところが中国式は冷床。種イモをいきなり畑に入れ、地温が自然に上ってくるのを待つだ

けなんです。仕事は楽でいいけど、芽はなかなか出てこないし、苗の育ちも悪い。だから苗を畑に挿す時期が遅くなり過ぎちゃうんですね、イモはちいさいし量も取れない。

『なんて馬鹿なことをやっているんだ』と笑ったものです。でもなんとなくなにかわいそうになつて、『日本のやり方を教えてやるか』となりました。われわれの部隊は第三十五師団第二一九R隊第一機関銃中隊でした。東京で編成された部隊でしたが、東京には三多摩がありますからね。農家出の者や農学校出の者がいくらかでもいたんです。

ところが中国人に日本式をいくらか説いてもやろうとしない。そこでしようがない、翌春やってみせましたよ。われわれの部隊には馬がたくさんいたので、馬糞も馬房で使った敷わらもいくらかでもありました。それを利用してイモ苗を作ったら、いい苗がたくさん取れました。そう、中国式より一ヶ月も早かった。それを畑に挿し、秋になつて掘つてみたらこつちがびつくりするほど大きなイモがたくさんついていました。

それを見て中国人の態度ががらつと変りました。毎日朝早く、続々と馬房掃除に来るようになりました。翌春、日本式をやるために必要な材料を競争で集め始めたんです。兵隊にとつて馬房掃除はつらい仕事です。それをこつちがまだ眠っているうちにきれいにやってくれ。向うも新式の材料をただでもらえるので、おたがいになんか良かったんですね、戦争を忘れちゃうぐらい仲良くなりました。

野菜やタマゴなどはしょっちゅう持つてきてくれたし、お祭の日なんかには特別料理まで作つてきてくれました。だから治安も良く、駐屯地から十里四方は武器を持たず、丸腰で馬でどこへ行つても撃たれるようなことはありませんでした。

ただこつちはやつぱり軍隊です。昭和十九年に突然、そこを去りました。戦争が終つてず

い分たつてからのことです、兵隊仲間と大毛砦へ行ったことがありました。あの苗床はどうなったのかなと思って村へ入ったら、嬉しいじゃあないですか、われわれが教えた日本式がすっかり定着していたんです」

一九三七（昭和十二）年の日中戦争勃発以来、日本軍は中国の主要部を占領、その保持に当った。斎藤さんたちのイモ作り指導はそうした駐屯地の兵隊たちの善意から自然に始まったものだが、軍の上層部はそれを宣撫せんぶ工作上、良しとしたようだ。そうでなければたくさんの現地人を年中、しかも未明から軍の重要な施設の一つである馬房に入れるようなことを許すはずがない。

ただ中国の農民と日本の農民兵との間には宣撫せんぶを超えた信頼関係があった。だからこそ戦争が終って世の中が落ち着いてくると、斎藤さんたちはかつての駐屯地へ様子を見に行つたのだ。戦争関係の話は暗いものが多い。そうした中で珍しく、いい話を聞かせてもらうことができ、とても嬉しかった。

◆ ガスがこわい（一九九三（平成五）年七月十二日）

フィリピンの女性で日本人と結婚、在日六年という清水レニーさんが日本人の女友達四人に連れられてきた。レニーさんは日本語が上手なので、向うのサツマイモのことを聞くと、心よくこんな話をしてくれた。

「わたしはルソン島南部の出身。マニラの南ね。フィリピンではサツマイモは『カモテ』。

カモテは好きかって？ 向うのは水っぽい。それにあまくないからだめ。日本へ来てびつくりしたのは、どのカモテもホクホクであまくておいしいこと。でもあれを食べるとガスが出るから、やっぱり食べたくない。

フィリピンにいた時よく食べたのは、イモではなくツルの方だった。ツルの先のやわらかい所を摘んで、油でいためたり、ホーレン草のようにゆでて食べる。イモはガスが出るから嫌いだけど、ツルは好き。ところが日本ではツルを売っていない。スーパーにも八百屋にもない。今は千葉県の船橋に住んでいるが、近所にカモテ畑がある。そこで畑に人がいると『ツルを少し下さい』とお願いする。するとだれもが『どうするの？』と不思議がる。そこで今のような話をいちいちする。そうしないとツルをもらえないから・・・」

日本もフィリピンも、サツマイモと言えばオナラなのがおかしかった。そのせいだけでもあるまいが、フィリピンではイモよりツルの方が好まれているようだ。それにしても面白かったのは、レニーさんの悪友たちが渋る彼女を川越のカモテ・レストラン、「いも膳」へむりやり連れて来てしまったことだ。

そこで彼女に「いも懐石」の感想を聞くと、ニコニコ顔でこう言った。

「おいしかった、本当に。あれは芸術品、ガスも問題なし」

（川越ペンクラブ『武蔵野ペン』七十七号、一九九四（平成六）年六月）

◆ 『週刊少国民』（一九九五（平成七）年六月二日）

今年は戦後五十年という特別の年なので、当館でも十一月一日から十二月二十五日まで、特別展『戦争とサツマイモ』を開くことにしている。その資料集めの中で、川越ならではのいいものが見つかった。

昨年、県立川越高校の三期生が還暦記念誌『おーい、楠の木よ』を出した。巻頭に写真のページがあり、その中に朝日新聞社が出していた時局雑誌、『週刊少国民』の表紙があった。太平洋戦争末期の昭和十九年九月二十四日号で、川越のいもっ子が二人、大きく出ている。一人は掘りたてのサツマイモを山盛りに盛った大かごを抱えてニコニコしている。もう一人はいもづるを抱えている。その右脇にたて書きで「僕らがつくった学校農園のいも（川越第四国民学校児童）」「ふやせ食糧、つくれ笑顔」とある。

提供者は沼田芳造氏で、今は三鷹市に住んでいるという。太平洋戦争が始まると、それまでの「小学校」は「国民学校」になり、川越の仙波小学校は川越第四国民学校になった。

それにしてもあの戦争中の全国誌の表紙を、川越いもが飾ったことがあったとは知らなかった。これは展示の目玉になるぞと思ったので、一昨日手紙を



『週刊少国民』表紙（1944年）

出した。ぜひお借りしたいのだがと。返事はすぐ来た。今日、雑誌と、どうぞお使い下さいという嬉しい手紙が届いた。雑誌はB五判、二十頁の薄いもので紙も良くない。それでも表紙だけはまあまあの紙だった。

川越いものが本文中にもあるかなと探したが、なにもなかった。なお還暦記念誌の方にも、写真についての詳しい説明はない。沼田さんにさっそく御札の電話をした。そしていきさつを伺うと、こういうことだった。

「わたしが、『週刊少国民』の読者だったわけではありません。たまたま表紙に載っただけです。当時わたしは第四国民学校の六年生でした。川越いもは全国的に有名だったので、それで秋の号の表紙を飾ろうとしたんでしようね。記者は最初、市役所へ行ったそうです。そこでうちの学校を紹介されて来たようです。

当時、川越には国民学校が五つありました。その中で、いも畑の中にあつたのは仙波の第四国民学校ぐらいのものでしたからね。学校にも農園があつてサツマイモを作っていました。記者はいも畑の中でわたしたちの写真を撮りました。いもを抱えてニコニコしているのがわたし。隣でいもづるを持っているのは金子実君です。二人がモデルに選ばれたわけ？体が大きくて元気だったからでしょう。

それからしばらくして市役所の人から『出たよ』と雑誌を持ってきてくれました。わたしの笑顔が大きく出ているので、周りの人から『これでは戦争に負けている気がしないね』などと言われたものです。あれから五十年もたったのですね。わたしにとっては記念になる大切なものなので、保管にも気を付けてきました。それがここでお役に立つようになるうとは、思いもよらないことでした」

昭和十九年の秋といえばすでに敗色も濃く、国民はやり切れない気持ちになっていた。そこで同誌の記者は明るいものを求めて川越に来たようだ。川越のいもっ子は見事、それに応えている。とくに底抜けに明るい沼田君の笑顔がいい。それは本当に負け戦を忘れさせてくれるもので、読者も元気付けられたに違いない。

◆ いもの歌（一九九五（平成七）年八月七日）

当館の開館は午前十時。それと同時に中年の男の三人組が入ってきて、熱心に見てくれた。そのうち親分格の人が、「川越にも、いもの歌がありますか」と聞いてきた。笠木透氏とい、岐阜県中津川市にあるフォークソングの会「雑花塾」のリーダーだという。

わたしは二つ紹介した。一つは太平洋戦争後、川越で最初にいも掘り観光農園を始めた中台の坂本長治さんが作った「いも掘り音頭」。もう一つは川越いも友の会が公募した歌詞数編に、フォークソング歌手の高橋勉さんが曲を付けてくれたもの。

雑花塾の人たちは今日の午後、川越市の山吹会館で公演することになっている。その前にちよつと時間があつたので、有志三人でどこか面白そうな所へ行こうと探したら、当館があつたのだという。それだけでも嬉しい話なのに、もつとすばらしいことがあつた。

笠木さんに「岐阜県にもサツマイモの歌がありますか」と尋ねると、思わぬ話が出た。

「うちの方でサツマイモの本場といえは岐阜市の東の各務原です。太平洋戦争中から戦後にかけての食糧難時代に、みんながヤミイモの買い出しに行つた所です。ただせっかく手に

入れたいもも、取り締まりのお巡りさんに見つかるを取り上げられてしまいます。それではの辺一帯で『いやじゃありませんか軍隊は』で始まる『軍隊小唄』の替歌で、こんな歌がはりました。そう、昭和三十年頃まではまだ所どころで聞くことができました。

いやじゃありませんか

いも買いに

各務原にいも買いに

鶉沼の巡査にいもとられ

悲しく帰ったこの私

ほんとにほんとに悲しいわ

鶉沼は各務原市鶉沼町です。岐阜市方面に出るにも高山市方面に行くにもどうしても通らなければならぬ所なので、いつも巡査が見張っていた所です」

笠木さんは岐阜県恵那郡岩村町で生まれ育ったという。戦争が終ったのは国民学校の二年生の時。当時、家の人は山を開墾し、サツマイモを必死で作っていた。笠木さんも子供ながらそれを一生懸命手伝い、いもばかり食べて育ったという。同氏は最近、戦争中の子供の替歌などを集めたCDボックス、『昨日生まれたブタの子が』（あけび書房、一九九五）を出した。幸い手持ちがあるとのことだったので一冊分けてもらった。

それに「いやじゃありませんか芋買いに」があった。戦後子供たちが「ジングルベル」の

替歌で歌ったという「いも食えばへが出るぞズボンが破れるへのちからブツブツくらえでもおさえても止まらない」という面白いものもあった。

(川越ペンクラブ『武蔵野ペン』八十三号、一九九五(平成七)年十二月)



◆ 絵のある青果店(一九九六(平成八)年五月六日)

川越のJR南古谷駅前に「榎本青果店」がある。店は大きくはないが明るく楽しい所でわたしも大のファンだ。まず品物がいい。店主の榎本信次郎さんは昭和十八年生まれ。「いい品物を安く消費者へ」をモットーにがんばり、昭和六十三年には「第十一回優良経営食料品小売店全国コンクール青果小売業部門」で農林大臣賞をもらっている。

榎本さんは商売熱心なだけでなく、その合い間にすばらしい水彩画を描いている。何でも描くそうだが、身近にある野菜や果物が多い。それも自己流ではない。「キミ子方式」という独特の描法で知られる松本キミ子先生に就いての本格的なものだ。

完成した絵は額に入れられ、店内の壁面に所狭しと飾られている。その数は十数点はある。絵は時々入れ替えられるが、昔からずっとあるものもある。その一枚に「高系十四号」という品種のサツマイモを一本だけ描いたものがある。「昭和五十七年作」とあるから十五年ほど前のものになる。

サツマイモに関心のあるわたしは、店に入るとまずその前に立ってしまふ。店主もそれに気がついて、ある時こう釘を刺されてしまった。「いくらほめたってだめですよ。この絵だけはあげるわけにはいきません」。何も知らなかったわたしは、次のようなわけがあったと聞かされて驚いた。

「大分前のことです。松本先生がある本を出されることになり、それに何人かの弟子の絵も載せてくださることになりました。先生はそれぞれに描くものを言い付けられました。その時わたしは『あなたは八百屋さんだからサツマイモを描いて』と言われたんです。

普通なら大喜びするところです。先生のお手伝いができるんですから。ところがわたしはそうではなかった。『サツマイモ』と聞いて気が抜けちゃったんです。野菜にはもつと描き甲斐のあるものがいくらでもありますからね。それなのに何であんなかんたんなものかと思つてしまったのです。

ところがいざ描いてみると描けないんです。色が出せないし、存在感も出せない。いくらやってもだめなんです。これには参りました。それでも悩み続けているうちにやつと気が付くことができたんです。サツマイモをかんたん過ぎる、つまらないものと馬鹿にしていた自分の慢心に。わたしはサツマイモに謝りました。『サツマイモさんよ、ごめん、ごめん』。そして頼みました。『どうか描かせてください。描かせて頂きます』と。そうしたらこの絵が描けたんです」

なんと、このサツマイモの絵は、榎本さんにとって画業開眼の記念碑的なものだったのだ。それにしてもこのすばらしい作品が店に来る買い物客にしか知られていないのは残念だ。無理にお願いして、当館で作品展を開いてもらうことにした。榎本さんにしても店に置いて

いるのは作品の一部だ。特に場所を取る大作は飾りようがない。そういうこともあってであろう、心よく協力してもらおうことができた。

榎本さんの最初の個展にもなったその名称は「八百屋さんが描いた野菜絵展」。会期は平成八年四月二十八日から五月六日までで今日が最終日。出品作品は三十一一点。むろん例のサツマイモの絵もあつた。幸い来館者も多く、大成功だった。

◆ サツマイモとラツカセイ（一九九六（平成八）年十二月十五日）

川越の隣の狭山市に、株式会社「都市構造研究所」がある。全国各地の地域おこし運動にシンクタンクとしてかかわっている。ここの雛元昌弘社長夫妻の楽しみの一つは紙や布、木、土などで作った「野菜クラフト・グッズ」の収集。始めて四年ですでに国の内外から千三百点も集めたという。

そこでコレクションを公開してみることになったが、当り前の所でやるのは面白くない。研究所に近く、地域おこしもやっている所ということで当館に話が来た。サツマイモも最近は一「でん粉用いも」が少なくなり、ほとんどが野菜として作られている。その上、健康食、美容食ということで見直され、若い人たちにも受けるようになった。ということはサツマイモ関連のクラフト・グッズも新しいものが増えているはずで、こっちもその動向が知りたい。それで喜んで協力させてもらうことになった。

特別展の名称は「ベジタブルワールド 野菜クラフトの世界」。会期は十月二日から七日ま

で。野菜はだれにとっても身近なものなので、のぞいてみたくなったのであろう、毎日大勢の人が来てくれた。

雛元夫妻は仕事で全国各地を飛び回っているので顔が広い。自分のコレクションとは別に特別コーナーを設け、そこに全国の野菜クラブ作家の新作品を出してもらうことになった。七人の作家が応じてくれたがその一人に、わが川越の高橋ぱろスケさんがいた。名前からたいていの人が男の人と思ってしまふ。わたしもそうだったが、実は子育てにも忙しい女人だった。ぱろスケさんの作品は特殊粘土で作ったもの数点と一枚の絵だった。どちらも擬人化した野菜をたくさん使い、温かく、楽しい雰囲気の世界を創り出している。

わたしはその中の絵が特別気に入った。場面は土の中。それにしても明るく、にぎやかだ。画面中央に大きなベッドがある。太いサツマイモが一つ、そこで眠っている。紅赤色の大きな顔が毛布から出ている。その周りに殻付きのラッカセイが五ついる。どれにも手と足があり、ワイワイ騒いでいる。酒杯を手に乾杯をしている者。クラッカーを鳴らしている者、両手でサツマイモの顔を撫でたり、たたいたりしている者などいろいろいるだ。

それを見て農業に詳しい人だと思った。サツマイモには根に寄生する大害虫、ネコブセンチュウがいる。連作を続けるとそれが増え、いもの肌が荒れるし収量も減る。それを防ぐため他の作物と輪作したいが、それはまたたいていの野菜にも寄生するので難しい。

ただなぜかラッカセイにだけは寄生しないので、サツマイモ作りにはそれとの輪作が理想とされてきた。ところが最近外国から安いラッカセイが大量に入ってくる。それで甘藷農家もそれを作らなくなり、殺線虫剤を使つての連作を強行せざるをえなくなっている。

ぱろスケさんの絵にはサツマイモとラッカセイの相性のいいことと、互いに出番を交代した良き時代の情景がほのぼのと描かれている。もっとも後で聞いてみたら、輪作のことはちっとも知らなかったという。それでいてこういうものが描けるのだからすごい。年の暮の今日、ぱろスケさんがその絵を当館に寄贈したいと持ってきてくれた。手元に置いておくより、その方がこの作品にとって幸せのように思えてきたからという。

(川越ペンクラブ『武蔵野ペン』八十八号、一九九七(平成九)年三月)



榎本信次郎氏の作品



高橋ぱろスケ氏の作品

◆ サツマイモ再発見（一九九七（平成九）年二月二十六日）

NHKテレビの人気科学番組、「ためしてガッテン」は毎水曜夜八時からの四十五分間。今夜のそれは「サツマイモ再発見」だった。たいていの新聞の朝刊テレビ欄に紹介記事が出たので、朝から方々から電話が入った。「知ってるんだらうね。今夜NHKがサツマイモをやるのを」と。

ディレクターの田中新さんが当館に来たのは正月早々だったし、その後も電話による問い合わせがあった。それで放映のことは知っていたが、どんな構成になるのかは分からない。それにNHKがサツマイモを本格的に取り上げるのは久しぶりだ。二十年前の「ウルトラアイ」の「石焼き芋のルーツ」以来という。今なんでサツマイモなのだろう。サツマイモのどこをどう見直すのだろう。あれこれ想像しながら時間の来るのを待った。

テレビが始まったとたん「なるほどそういうものだったのか」とうならされた。サツマイモは「でもね」が多いものなのだという。「体にいい」、「おいしい」などのあとにすぐ「でもね」となり、「おならが出る」、「太っちゃう」、「石焼き芋を買っているところを友達に見られたら恥ずかしい」等々となるという。サツマイモにはすなおに喜んでもらえないところがあるという。その上まずいことに「ダサイ」、「貧しい」、「戦争」などというマインスイメージがつきまといっている。飽食、美食の今の日本でプラ



スイメージとしては「ヘルシー」しかないという。そこでまずそのビタミンやミネラルの特性を盛んに強調していた。ただ期待していた食物繊維とヤラピンは素通りに近く、がっかりした。

サツマイモには食物繊維が多いように思われているが、特別多いわけではない。ただそのバランスがいい。食物繊維には水に溶けるものと溶けないものがある。サツマイモの食物繊維は両者がほぼ半々なので、人間の体内でとてもいい働きをする。サツマイモが最近機能性食品として注目された理由はここにある。

ヤラピンはいもそのものにも、葉にも茎にもある。いもを輪切りにすると皮のすぐ内側に白い乳液状のものがでる。いもの茎を折っても同じものがでる。これがヤラピンで体にやさしい自然な通じ薬の働きをする。サツマイモが便秘に効くのはバランスのいい食物繊維とヤラピンとの相乗効果によるとされている。

番組の性格上、だれもが納得する実験をしてみせなければならぬ。何をやるのかなと思っていたら、電子レンジと石焼き芋との熱き対決だった。前者でチンしたいもと石焼き芋屋が焼いたものとを、東京の女子高校生五十人に「きき酒」ならぬ「ききいも」をやってもらった。結果は石焼き芋の完勝。全員が石焼き芋の方がうまいとした。

決め手は「あまさ」だった。サツマイモにはでん粉を麦芽糖に変える酵素、ベータアミラゼがある。これが活躍する温度は限られていて、摂氏六十五度から八十五度までの間。

計器でいもの中心温度を測ってみたところ、電子レンジを「強」にしてチンした場合、その時間は一分半しかなかったという。一方、石焼き芋では九分半もあった。この大きな差が、あまさの差になったわけでもまさに「ためしてガッテン」だった。

ただ石焼き芋は冬だけのものだし、シーズン中でも石焼き芋屋がいつも近くにしているわけではない。一方、最近は「年中サツマイモ」で生いもが一年中出回っている。そうになると電子レンジも捨てがたい。そこでそういう時のための知恵を授けていた。

レンジを「弱」にしてベータアミラーゼの活躍できる時間を少しでも長くする。いもも中心温度がすぐ高くなり過ぎてしまう細かいものを避け、太くてまるいものを使う。こうすればかなりいい味になるという。

今回の企画は科学ものとしては後半が異色だった。江戸時代のいも料理の再現と考察にかなりの時間を当てていたからだ。一七八二（天明二）年に百種類の豆腐料理の作り方を載せた『豆腐百珍』が出た。それが当たったため「百珍もの」のブームが起った。

『豆腐百珍続編』（天明三年）、『大根一式料理秘密箱』（天明五年）、『鯛百珍料理秘密箱』（同）などの料理書が続々と出版され、一七八九（寛政元）年には『甘藷百珍』まで現われた。著者はいずれも大都市の文人で、なぜかペンネームで通している。

天明の農村は飢饉続きだったが京都、大坂、江戸などの大都市は別世界で料理文化が華やかに興っていた。サツマイモの原産地は中南米とされている。コロンプス以後、急に世界の暖地に広まった。わが国にも江戸時代の初めに沖縄に入った。

その後徐々に北上、天明期には関東でもかなり知られるようになっていた。とはいえ新来の作物であることに変わりはない。その珍らしさ、初々しさが文人たちをひきつけたようだ。

わが国でいもといえれば大昔からヤマイモとサトイモだ。それらが「百珍もの」に登場せず、ニューフェースのサツマイモが取り上げられたのは、文化現象としても面白い。

『甘藷百珍』には百二十三種類のいも料理があり、奇品(六十三)、尋常品(二十一)、妙品(二十八)、絶品(十一)に分けられている。番組ではその中から「奇品」一(まくりいも、いも衣)、「尋常品」三(いものじん、落葉いも、三杯づけ)、「妙品」二(ズズヘイいも、パスいも)、「絶品」四(ハンペンいも、かば焼きいも、ふはふはいも、塩焼き芋)の計十一品を忠実に再現、そのいくつかを三人のゲストに試食してもらっていた。

一億総グルメといわれる今日でもサツマイモ料理は貧弱過ぎる。蒸しいも、焼きいも、いも粥、天ぷら、大学いも、きんとん、そしてリンゴとの重ね煮ぐらいしかない。ところが二百年前にすでに現代人がびっくりするほどいいものがたくさん考えられていたわけだ。

なかでも惜しいのは「尋常品」。これは手のこんだ創作料理である「奇品」や「妙品」と違い、どこにでもあつた普通のものだ。それさえもがほとんど消えてしまっている。ゲストたちも首をかしげ、残念がつっていた。

二十一世紀の世界は深刻な食糧難に陥るといわれている。「飢え」と聞いて日本人の頭にはすぐ浮かぶのはサツマイモだ。それに備えての優れた品種作りも、栽培技術の研究も大切だが、サツマイモをどうすればおいしく、楽しく、たくさん食べられるようにすることができるといふ研究も急務だ。

今夜はそういうことは一切出なかったが、いも料理の古典である『甘藷百珍』がこれから再認識されることは間違いない。時代の先を読み、本書をさりげなく紹介するとはさすがと感心した。

(川越ペンクラブ『武蔵野ペン』八十九号、一九九七(平成九)年六月)

◆ 沖繩百号の松永高元氏（一九九八（平成十）年三月九日）

今年の一月中旬、日本経済新聞文化部の川口一枝記者から、同紙にサツマイモ資料館のこ
とについて何か書いて欲しいと頼まれた。

そこで川越いもが有名になったわけ、その川越にはちよつと珍らしいサツマイモの資料館
があること、展示品の目玉は生いもで、昔懐かしいものから最新のものまでに二十数種類も
あること、たとえば「紅赤」（金時）のように百年の歴史を誇るものもあれば、「沖繩百号」
のように、太平洋戦争末期から終戦直後にかけての食糧難時代、国民を餓死から救った多収
いものエースもあることなどを四百字詰原稿用紙で八枚ほど書いた。

それが一月二十六日、同紙の文化面に載った。見出しは向うで「サツマイモ史掘り出す」
埼玉・川越で日本唯一の資料館運営」と付けてくれた。三百万部も出ているという全国紙の
反響はすごい。全国各地からたくさん電話と手紙をもらった。その一つに東京在住の北村
紀雄氏からの、こういう電話があった。

「日経で沖繩百号のこと、懐かしく読ませて頂きました。わたしは小学校の頃から海軍経
理学校に入るまで、そう昭和六年から十八年まで沖繩にいました。

父が昭和六年、沖繩県農事試験場に赴任、十四年からは場長をしていたからです。東大で
農芸化学を学んだ父は、沖繩では土壌肥料とサトウキビの研究に力を入れていました。

当時の試験場は本場が与儀、支場は小禄と名護にありました。サツマイモの研究をやっ
ていたのは小禄で、沖繩百号で有名な松永高元さんはむろんそっちでした。

松永さんを知っているわけ？ あの方のせがれ、淳雄君とは那覇の甲辰小学校で同級でし

たからね。わたしの父のその後ですか。戦争末期になっても内地に引き揚げず、沖縄戦で場長として殉職しました。当時、わたしは内地の軍の学校にいて生き残ったわけです」

熱帯アメリカ原産のサツマイモは熱帯や亜熱帯なら花を付け、種もできる。わが国で花が咲き、自然交配による新種ができていたのは沖縄くらいのもので、九州以北では花さえめつたに咲かない。

沖縄は水田が少ない。その上、干ばつと台風が多いので、安定した食糧作物といえはサツマイモしかなかった。戦前の県民の常食はサツマイモだったので、県当局はその改良を考え、一九一四（大正三）年、世界でも初めての人工交配による育種事業を開始した。

それが昭和に入ると農林省の委託事業に発展したため大規模になり成果も一層あがった。昭和九年に沖縄百号が出たのもこうした背景があつたのことだった。

その育成者が松永高元氏だったことは諸書にある。だが、どれもそのことだけで詳しいことは何もない。もう分からなくなってしまっている人なのかなと思っていた。そんな時、松永さんを知っているといるという人が現われたのだから夢のように嬉しかった。

わたしはこれまでに沖縄百号についてのレポートをいくつか書いています。それを早速、北村さんに送った。するとすぐ、あなたが研究しようとしていることは分かった。鹿児島市にいる級友淳雄君に頼んだらお父さんの略歴と写真を送ってもらえることになった。近いうちにお目にかかりましょうという手紙がきた。

二月六日、東京神田の如水会館で北村さんに会った。氏は戦後、一橋大を出て日銀に入ら

れた。今は公認会計士をされているという。まず松永さんの略歴書と写真二枚を頂いた。

前者に本籍、鹿児島市。一八九二（明治二十五）年十二月二十八日生まれ。大正三年、鹿児島高等農林学校卒とあった。大正三年といえば沖縄県が世界に先駆け、サツマイモの近代的な育種事業を開始した年ではないか。大正五年、その沖縄県農事試験場に赴任、サツマイモと関わることになった。

沖縄百号を世に出したのは昭和九年だから、松永さんが沖縄に来て十八年目、四十二歳の時のこととなる。農林水産技術情報協会理事長、西尾敏彦氏が、日本農業共済新聞の一九二七年八月二週号に「松永高元氏とサツマイモ「沖縄百号」」を書かれていたことをちつとも知らなかった。

このすばらしい論考も、北村さんが級友からもらってくれていた。それによると松永さんは小禄試験地の初代主任になった。ここではいろいろのサツマイモを交配し、種子を採って全国各地の農業関係の試験場に送っていた。

松永さんはその仕事のかたわら、新品種の育成にも力を入れていた。ただ長年の過労がたたって病気になり、沖縄戦の直前に鹿児島に帰ったとあった。

さて略歴書にもどろう。戦後は昭和二十一年から二十七年まで鹿児島大学農学部講師をされている。亡くなられたのは昭和四十年、七十二歳だった。写真は二枚あった。一枚は背広姿、一枚は和服姿だった。いい写真を頂き、遠くにかすんでいた松永さんがとても身近に感じられるようになってきた。



松永高元氏

沖縄百号で難しいのは味のことだ。沖縄への愛着が人一倍強く、第二の故郷とされている北村さんに、あなたの記事で気になることがあった。沖縄百号はまずかった。それでたくさんのも嫌いを作ってしまったとあつた所だ。「沖縄県農業試験場百年史」(同場編、昭和五十六年)にも「本品種は在来の常食用品種に比し、多収にして品種佳良」とか、「黄色、粉質、繊維なく食味佳良」とあるではないかと言われてしまった。

サツマイモの味は同じ品種でも気候、土質、作り方、貯蔵などで変わる。その時はそんな話をして別れた。

それから一ヶ月ほどたった今日、愛知県豊橋市の森田真次氏(八十六歳)から、自著「小沢式の体験行脚、甘藷増産十五年」(興英社、昭和二十三年)が送られてきた。

昭和の前半期、サツマイモが国策作物として脚光を浴びていた時のこと、豊橋に小沢豊といういも作り名人がいた。森田さんは小沢先生に師事、「小沢式甘藷栽培法」の普及のため、日本全国はもちろんのこと、南洋や中国の華北地方にまで出かけたという。

その森田さんも沖縄百号の味の評価のむずかしさをこう書かれている。「南は南洋から北は北海道に到るまで栽培可能の面白い品種である。寒冷地に向うにしたがつて味は悪くなるが、南洋では一、二を争い、台農九、十号と共に最優秀品種であった。

内地では食味はよい方とは申されないが、貯蔵して長く保存すると段々他種を凌駕し、春四、五月に到れば申分のない甘味を増す」

沖縄百号は奥が深い。これからもこのいも関係の資料収集に努めたい。

(川越ペンクラブ『武蔵野ペン』九十三号、一九九八(平成十)年六月)



◆ 紅赤百年を祝う集い (一九九八(平成十)年九月十三日)

明治の後期から太平洋戦争前までの、我が国の青果用のサツマイモの代表は「源氏」と「紅赤」だった。前者は西日本に多く、後者は関東中心だったので、「西の源氏、東の紅赤」とうたわれていた。

源氏は広島市矢野の久保田勇次郎が、明治二十八年にオーストラリアから輸入した新品種だった。一方、紅赤は在来種の「八ツ房」が突然変異したもので、一八九八(明治三十二年秋、浦和市北浦和の兼業農家の主婦、山田いちが発見した。

いちち家は家付きの娘だった。婿に来てくれた啓次郎は畳屋だったので、畑仕事はいちちがやっていた。彼女はもともとそれが好きで、なんでもいいものをたくさん取っていた。

浦和は大消費地、東京に近いので売るための野菜作りの盛んな所だった。そういう所の農家はよりいい品種の導入に熱心だ。サツマイモでも同じで明治二十年代の後半から「八ツ房」がいいとなり、だれもがいつせいにそれを作りはじめた。いちちも同じだった。紅赤はいちちの

そのあたらしいもから生まれた。

埼玉県農事試験場の記録によると、八ツ房の皮の色は「淡紅」とある。ところがいちが自分の畑のそれを掘っていた時に発見した変わったいもの皮は、びっくりするほど濃い紅色をしていた。「濃紅」だ。しかもそんないものが同じ畑から一株（七本）も見つかった。

それについて昨秋、農林水産省九州農業試験場で長年サツマイモの研究をされた湯之上忠氏からこんな面白い話を伺うことができた。

「発見の状況からみて、紅赤はすでにその前年に誕生していたようですね。突然変異したいもが一本だったのか、二本だったのかは分かりません。その時はそれに気付かず種いもにしたのでしよう。それからできた苗が何本もあつたとします。それを植えれば変わった同じようないもが何株も現れます。そうなれば突然変異に気付きやすくなります」

なるほど専門家の見方は違うものだと感心した。いちがすばらしかつた点はもう一つある。珍しいいもを発見してからの扱いだ。

大きいいもは来年の種いもにするために手を付けず、細いいもだけを試食してみたことだ。それを蒸してみると実は真っ黄色、ホクホクであまく、八ツ房よりずっとうまかった。

よろこんだいちはそのいもを増やし、三年目に初めて近くの問屋へ持って行った。主人は皮の紅色があまりにも濃く鮮やかなのに驚いた。「紅でもなすつたのか」と気味悪がったという。それでも食べてみて味のいいのにまた驚き、一俵五円という腰の抜けるような大金で買ってくれた。値がいいとされていた八ツ房が一俵二十八銭の時代だったから、その噂は近隣にパッと伝わり、苗を分けてくれという人がどっと来た。

いちはまだ三十五歳。家事と育児の間の畑仕事だけで手いっぱい、その要望に応えられるゆとりがなかった。その時、頼もしい助っ人が現れた。甥の吉岡三喜蔵だった。

その家はすぐそばにあったし、そこは農業専門だった。

三喜蔵はいちのいもに惚れ込み、それを広めることが自分の使命だと直感した。いちから種いもを買い、「紅赤」と命名した。その苗と種いもの大增産を開始し、配布を一手に引き受けた。

紅赤はどこの青果市場でも高値で飛ぶように売れたので、三喜蔵のところに全国から苗と種いもの注文が殺到した。それだけにいくらでも高く売れたはずだが、薄利多売をモットーに身を粉にして働いた。「紅赤の発見者は山田いち、普及者は吉岡三喜蔵」といわれるのはそのためだ。

江戸時代から有名だった「川越いも」にはアカヅル（赤蔓）、アオヅル（青蔓）の二品種があった。紅赤はそのどちらよりも更に素晴らしかったので川越地方でもそれが増え、大正末期には紅赤一色となった。

今年、一九九八（平成十）年は紅赤発見から百年になるのでお祝いしようとなった。本来なら浦和の関係者が音頭を取るであろうが、なんの動きもないので「川越いも友の会」が中心になってやらせてもらうことになった。

川越いもは紅赤のおかげでますます有名になったのだし、それで一番潤ったのも川越地方の関係者だったのだから、それもそうおかしな話ではないように思われた。



山田いち、吉岡三喜蔵の功績案内板
(北浦和、廓信寺)



『サツマイモの女王
紅赤の百年』

同会は昨秋すでに記念誌『サツマイモの女王 紅赤の百年』を出している。そこで本番の今年には山田いち、吉岡三喜蔵の功績案内板を紅赤の発祥の地、北浦和に設置、その名誉を長く後世に伝えるようにしようとなった。

場所は旧中山道沿いにある廓信寺の門の左脇。同寺は両家の菩提寺ということもあって住職も快く承知して下さった。案内板の紅赤のイラストは友の会の山田英次事務局長が描き、文案はわたしが作らせてもらった。

今日は、そのお披露目の日で集いは午後二時から始まった。参加者は三十数名と多かった。十年前に『紅赤ものがたり』（けやき書房）を出した青木雅子さんや千葉県、群馬県の農業改良普及員も来てくれた。案内板の前でのセレモニーのあと、全員で山田、吉岡両家のお墓にお参りした。それから会場を近くの料理屋に移し、懇親会を行った。

山田、吉岡両家の関係者達は、このようなにぎやかな催しをして頂けて嬉しい、地下のご先祖さまもさぞ喜んでいらっしゃるとうろたに言ってくれた。そして紅赤についての思い出話をいろいろしてくれた。

ところで、最近の紅赤は影が薄い。十数年前までの関東にはたくさんさんの紅赤があったが、今では限られた場所にごく僅かしかない。昭和五十九年に育成された「ベニアズマ」に圧倒されてしまったからだ。

紅赤は風味では捨てがたいものを持っている。特に天ぷら用ではこれに勝るものはない。ただ作りやすく、量も取れない。逆にベニアズマは作りやすく、量が取れる。

あま味もベニアズマがより強い。これでは紅赤の衰退もやむを得ないが、今日のここは「紅赤ファン」の集まりだ。頼もしい話がポンポン出た。

農林水産省畑作振興課の矢野哲男・前人も類班長によると、市場に一種類のいもしかないというのは消費者にとっていいことではない。新旧いろいろの特色あるいもがあった方がいいと言ってくれた。

川越いもの本場、三芳町上富で紅赤を作って五十年という高橋道夫さんは「おれは生きている限り紅赤を作るよ」と約束してくれた。

朝霞市の橋本日出松さんは今年から仲間と紅赤作りを始めたというし、川越のある芋菓子屋は、来年から店で使う紅赤を自分で作ることにしたという。

また、埼玉新聞の中西博之記者は、紅赤のように歴史のあるものを通していろんな人が集まり、それへの思い入れを語り合うことで心を通わせ合うことぐらい、嬉しくすばらしいことはない、この企画をほめてくれた。

こうして会は盛り上がる一方だった。

（川越ペンクラブ『武蔵野ペン』九十五号、一九九八（平成十）年十二月）

◆ 疎開者のいも畑（一九九九（平成十一）年七月十三日）

終戦が八月十五日だったからであろう、毎年夏になると戦争中のサツマイモのことを話してくれる人が多くなる。

当時、埼玉県比企郡のある村に疎開していたという男の人が来て、こんな話をしてくれた。「おれんちは東京にあった。戦争で田舎の親類を頼って疎開した。そこは荒川の土手のそばの農家だった。納屋を借り、一家五人で住んだ。おれが小学校三年の時だった。その頃は農村にも食糧がなかった。僅かな配給品しか手に入らない。家中の者がひもじい思いをしているのを見て、親は畑を借りていもを作ろうとした。

疎開先の親類に畑を貸してもらおうと何度も頼んだが、貸せる畑はないと貸してくれない。それでも頼み続けたら、荒川の堤外の桑畑ならと、しぶしぶ貸してくれた。そこは大雨が続くと川の水面が上り、水に漬かってしまう河川敷だった。それで水が出ても大丈夫な桑ぐらしか作れない所だった。その桑の株と株の間ならサツマイモの苗を植えてもいいということになった。

わが家は大喜びで、さっそくそこに家中でいもの苗を挿した。ところが九月に入るとすぐ、心配してた台風が来た。荒川の水位が上り、やがてうちの桑畑も水に漬かりだした。

サツマイモは何日か水に漬かっていると煮ても焼いても食えないガリガリの「石いも」になつてしまう。親たちはそれを知っていたので、もうだめだとなった時、いもを掘ることにした。

それは暴風雨のまっ最中の真夜中だった。おれは寝ていたところをたたき起こされ、河川敷の桑畑へと走った。畑の水はもうおれの腰まできていた。濁流がゴウゴウと流れていて怖かった。闇夜の川で流されたらおしまいなのはだれもが分かっている。家中の者が一か所に集まり、声を掛け合いながら手探りで泥水の中のいもを取った。

まだ夏が終わったばかりで、いもを掘るには一か月も二か月も早かった。だからいもはどれもちっこい奴ばかりだった。それでも一本でも「石いも」にしたくない。これ以上畑にいと押し流されてしまうというぎりぎりまで必死でいもを探った。

あの夜のことは今でも忘れられない。頭に焼きついている。疎開者には『いも』というと、他の人には分からない特別の思いがあるんだ」

◆ 渥美清の好物（一九九九（平成十一）年九月十日）

昨夏、小豆島の土庄町に行った時、ある鮎屋の主人から「サツマイモといえは渥美清も大好きだったんですね」と言われた。耳よりな話だったのですぐ確かめるつもりだったのがのびのびになり、今日になってしまった。

渥美は昭和三年生まれ。いわゆる「昭和ヒトケタ」だ。東京の上野に生まれ、役者としての経験を積むうちに、映画監督の山田洋次にめぐり会う。同監督の「男はつらいよ」の主演、寅さんを演じて大受けした。今から三十年前の一九六九（昭和四十四）年のことだった。

それに気をよくした関係者は「男はつらいよシリーズ」を企画、毎年一〜二作のペースで

寅さんものを世に出してきた。最終作になった平成七年の「寅次郎紅の花」は第四十八作だった。如何にこのシリーズが当たっていたかがわろう。

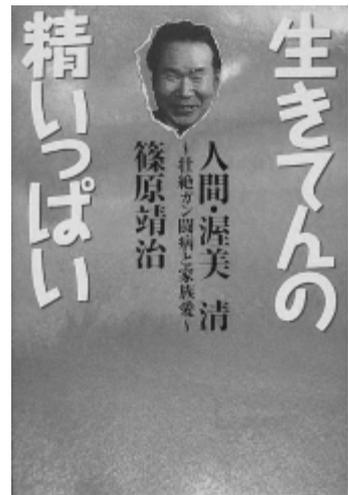
渥美の人気は衰えることを知らなかったが、すでに体調を崩し、それを押しての出演が続いていた。それもかなわなくなり、平成八年の夏、亡くなった。六十八歳だった。

没後、国民栄誉賞を贈られているし、今夏には寅さんのゆかりの地、柴又に寅さん像もできた。それほどの大物だっただけに、渥美が亡くなると故人をしのぶ本もどっと出た。川越市立図書館でちよっと探しただけでも十冊あった。

まず読んだのは渥美清が亡くなった直後に出た『寅さん、ありがとう！それを言っちゃあおしまいよ』（渥美清を送る会編、鹿砦社）だった。それには期待に反してこうあった。「昭和ひとけた生まれというのは、育ち盛りを大戦争の最中に迎えているから、本当にしようがない。思想は鬼畜米英だし、食べものはない。特に東京の下町などは何も無いといっているくらいで、主食はサツマイモ、菜はカボチャ」だった。

「渥美もこうした環境の下町で育ったから、死んでもサツマイモは食いたくないクチだったろう」あれれっ、いきなりこれではだめかなと思った。それはそれとして渥美関係の本はどれも面白い。気を取り直して片っ端から見ると、一冊だけだったが探していたものが出てきた。役者で渥美清の付人でもあった篠原靖治の「生きてんの精いっぱい 渥美清」（主婦と生活社、一九九七）で、こうあった。

「地方へロケに行っても、食事はごく質素なものでした。朝は旅館やホテルの中の食堂での和食、昼はやはり日本そばラーメン、またはふかしも。夜もご馳走というよりはおい



『生きてんの精いっぱい
渥美清』（篠原靖治著）

もの煮っころがしのような物を何品か選んで食べます」
「宿の人と仲良くなってくると、さつまいもをふかして
もらったりもします。渥美さんはこれが好物で、ロケ
現場にまで持って行くのです」
長年、「シノ、シノ」と可愛がられてきた人の証言だけ
に重みがある。渥美清はいも嫌いの多い世代の一人だが、
他の人たちとは違っていた。なぜか、それが本当に好き
だったようだ。

（川越ペンクラブ『武蔵野ペン』九十九号、平成十一年十二月）



◆ 円盤（二〇〇〇（平成十二）年四月十九日）

当館の展示品の一つに、サツマイモをスライスする道具、手回し式の「いも切り機」がある。昔はこれで作った切り干しを粉にして、よくサツマだんごを作ったものだった。

愛知県から来たという七十代の婦人がそれを見て戦時中のことを思い出してしまったと、こんな話をしてくれた。

「わたしは戦時中に看護婦の養成所を出て、瀬戸市にあった大きな病院に勤めました。看



いも切り機

護婦は全寮制でした。その食事は量も少ないし、質もよくありませんでした。いも粉を水でこねます。それを丸めて押しつぶし、円盤状にして蒸した、まつ黒なものがご飯代わりによく出ました。サツマダンゴの変形です。色も形も円盤投げの円盤そっくりだったので、「エンバン」と言っていました。

先輩たちはそれが嫌いで、それが出ると「こんなもの食えるか」と食堂の外に投げ捨てていました。寮に長くいる人たちは国元からお米を取り寄せていて、ご飯が気に入らない時はそれを炊き、勝手に食べていました。

ところが新米看護婦のわたしたちには、そんなわがままは許されません。食べ物は寮で出るものだけです。食べ盛りということもあって、いつもお腹がペコペコでした。だからエンバンだって何だってガツガツ食べました。

本当は先輩たちが捨てたエンバンだって欲しかったのです。なんてことをするんだ、もつたいたないと何度思ったか知れませんが。でもこっちにも意地があったのでしようね。『捨てるなら、わたしたちにください』とはどうしても言えませんでした」

◆ いもの蔓（二〇〇〇（平成十二）年六月十八日）

長野県の上田で農業をやっているという男の人が来た。昭和六年生まれという。当館売店で売っているサツマイモのクキ（葉柄）の「しょうゆ清け」を見て、こんな話をしてくれた。

「やあ、いものクキか。昔よく食べたなあ。これにお目にかかったのは五十年ぶりかな。うちの方でも戦争中から終戦直後にかけて、サツマイモをたくさん作った。今は作ってないがね。」

その頃の作り方？ 信州は高冷地だから、ウネをできるだけ高くして、お日様の光がよく当たるようにしろと言っていたね。品種は護国いもだった。タイハクもあった。いもだけでなく、いもの蔓まで供出した。

蔓は町の製粉工場に持って行った。そこでは乾燥機でそれをカラカラに乾かし、粉にひいていた。それを小麦粉に混ぜていた。桑の葉も供出した。使い方はいも蔓と同じだった。粉になるものはなんでも粉にして、小麦粉に混ぜていた。あの頃の食べ物のはそこまで落ちていた」

◆ 風化が怖い（二〇〇〇（平成十二）年七月十九日）

月刊誌「味の味」のライター、神田美枝さんが取材に来てくれた。仕事が終わって雑談になった時、こんなことを言われた。

「今は全国の有名な店の、すばらしい味を紹介させてもらっています。それはそれで大事なことです。でも時々、それだけでいいのかなと思うことがあります。」

わたしの子供の頃は戦争による食糧難の時代でした。わが家はそれが特にひどかった東京にありました。いつも食べるものがなくて、ひもじい思いをしていたものです。

その頃の配給食糧で多かったのはサツマイモでした。母と一緒にリュックを持って配給所へ、それをもらいに行きました。配給いもの切り口は花びらのようになっていました。そう、沖縄百号といいました。わが家がもういもはいつもそれでした。味のない、ベチャベチャのまずいもでした。

でもそれがあつたおかげで、わたしたちの今があるわけです。それなのにどうしてなんでしょう、あの時代のサツマイモの役割を取り上げ、その値打ちを見直す歴史家が一人もいないのは。

若いつもりでいたわたしたちも、いつの間にかトシを取ってきています。このままではあのにがい経験も後世に伝えられなくなってしまふでしょう。

風化させたくない。風化させてはいけないと思っています」

わたしの思いも神田さんとまったく同じだ。でもそれをここまではっきり話してくれる人は、そうはいない。戦争飢餓時代のサツマイモについて、ちよつと触れている本はいくつかあるが、本格的なものは見当たらない。

戦後地方史の研究が盛んになり、市町村史も続々と刊行された。それにその記述があつて当然だと思つて目を通してゐるが、めぼしいものは少ない。苦しかった時代の、いやな惨めな思いには触れたくないというのだろうか。

（川越ペンクラブ『武蔵野ペン』一〇三号、二〇〇〇（平成十二）年十二月）

◆川越にサツマイモ料理の店ができたわけ（二〇〇一（平成十三）年三月二十三日）

東京都世田谷区池尻に東京栄養食糧専門学校がある。いも菓子、いも料理の普及事業にも熱心な学校として知られている。今日ここでサツマイモ料理を普及させるための懇話会が開かれた。

参加者十数人。川越からはいも料理で有名な「えぷろん亭」主人、原京子さんとわたしが招かれた。原さんのお付き合いは長いが、店を開かれたわけを伺ったのは今日が初めてだった。開店は昭和六十三年。そうなったわけを一同にこう話された。

「サツマイモは今と違い、一昔前まではすごく馬鹿にされていたんです。『いもなんか』とか『いもねえちゃん』とか。川越ではそれはおいしいサツマイモが取れたんです。でも世間の評価が低かったので、それで料理を作ろうとする料理屋は出ませんでした。わたしはそれはおかしいのではないかと思いました。

川越ほどのいもの町に、いいいも料理がないのなら、それを作って世間をあつと言わせてみたくなりました。だつてくやしいではありませんか。地元の名産が不当に低く見られていたんですから。その地位を引き上げたくて、いも料理屋を始めてしまったようなものです。それにしてもみなさんに喜んで頂くのは難しいことです。たとえば男のお客さんに、いものくき（葉柄）の料理を出すと、いやな顔をされてしまいます。そうされないためには工夫が必要です。うちではそれで炊き込みご飯を作ったり、キムチにしたりしています。これだと男の人でも喜んで食べてくれます。

今熱を入れているのは大学いもです。お年寄から子供まで、年齢に関係なく喜んでもらえそうなものとなると、これになってしまいます。紫いもでやってみようとか、レモン風味はどうだろうか、考えるだけでも楽しくなってきました。『さすがは川越だ。おいしい大学いもがある』と言われるようになりたいです」

わが国で最初の本格的なサツマイモ料理の店となれば同じ川越の「いも膳」になる。開店は昭和五十七年。「えぷろん亭」より七年早かった。「いも膳」の主人、神山正久さんは当館のオーナーでもある。原さんの話を聞いていて、開店の動機がうちの神山さんとまったく同じだったことに驚いた。神山さんもお客さんにそれをきかれるたびに、こう答えているからだ。

「うちが店を開いた頃のサツマイモの評価は低く、野菜の中で一番ダサイものとされていて、日本人はサツマイモのおかげで戦争による食糧危機を乗り越えられたはずなのに、景気がよくなるとそんなことはたちまち忘れてしまい、ダサイ、ダサイと馬鹿にするようになりまし。おかげでいもで有名だった川越の者は『いもにいちちゃん、いもねえちゃん』と馬鹿にされ、くやしい思いをしてきたものです。

そういう目に合わないですむようにするにはどうしたらいいのか？ 野菜の底辺にあるサツマイモをそのてっぺんに引き上げ、カツコイイものにするしかありません。たくさんある野菜の中の王様にするしかありません。

そんなことはできるはずがないと笑われましたが、こっちは自信がありました。よしや

ってやるぞ。待っててくれよという気持ちで店を作り、突っ走って来ました。そうしているうちにこっちにとってはいい風が吹き始め、今ではねらい通りになってきているという感じがす

その土地の特産品で体によくておいしいものを作る料理屋は全国のいたる所にある。ただ川越のようにそれがサツマイモとなると、ことは簡単にはいかなくなる。

原さんも神山さんも川越生まれ、川越育ちの生粋の川越っ子だ。川越のいも料理屋は世間からなんと言われようとも、サツマイモが好きで好きでしようがない川越っ子の意地から生まれたようだ。

(川越ペンクラブ『武蔵野ペン』一〇五号、二〇〇一(平成十三)年六月)



「えぷろん亭」の外観と料理



「いも膳」の外観と料理

◆ 川越いもの作り初め（二〇〇一（平成十三）年九月十二日）

サツマイモの原産地は熱帯アメリカとされている。コロンブスのアメリカ発見後、急速に世界に広まった。

わが国にも江戸時代の初めに入ってきた。まず沖縄に入り、そこから九州に伝えられた。九州のサツマイモは少しづつ北上し、江戸時代のまん中に当たる享保期（一七一六～一七三六）には近畿地方でも作るようになった。

関東でも享保期に入ると各地で試作が始まった。ただどれもうまくいかなかった。サツマイモは熱帯原産だけに寒さに弱い。関東のように冬が長く、寒さも厳しい所では南の暖かい所の常識は通用しない。ここは今でもサツマイモ栽培の経済的北限とされている所だ。それがわからないままの試作だったので成功するはずがなかった。

そうこうしているうちに一七三二（享保十七）年の大飢饉が起った。ウシカノ異常大発生によるもので、西日本の水稻が大凶作になりたくさんの餓死者が出た。ただサツマイモを熱心に作っていた所の被害は軽かった。

時の將軍は徳川吉宗だった。サツマイモが救荒作物として優れていることを知り、それを国中に普及させたいと思った。ちょうどその時現われたのが江戸の町儒学者だった青木昆陽だった。

昆陽はサツマイモの作り方、貯蔵法、そして効用などをまとめ、「蕃藪考」として將軍に

献じた。それが容れられ、江戸での試作を命じられた。一七三五（享保二十）年のことだった。サツマイモがどんなに優れた救荒作物であつても將軍のひざ元の関東で作れないようでは話にならなかつたからであらう。

昆陽は江戸日本橋の魚問屋に生まれたが学問を好み、その道に入った。都会育ちの学者で農耕の経験はなかつた。ただ中国と日本の文献を通してサツマイモの特性と扱い方を知っていた。

しかも幕府当局の特別な計らいがあつた。当局は昆陽一人による試作の前年の享保十九年に、長崎のサツマイモ作りのベテランと昆陽とを組ませ、江戸城内で試作させている。それがすでに成功していたので、昆陽は自信をもつて本番に当たれたといえよう。

今までだれがやつてもうまくいかなかつた関東でのサツマイモの試作に、昆陽が見事成功したわけはこうした所にあつた。

昆陽の試作は江戸小石川の養生所と薬園で行なわれただけではない。同時に上総の不動堂村（千葉県九十九里町）と下総の馬加村（千葉県幕張）でも行なわれていた。不動堂村ではあまりうまくいかなかつたが、馬加村では成功した。そのためここが関東でのサツマイモ作りの先進地になつた。

馬加村から東京湾岸沿いに南へ四十キロほどの所に志井津村（市原市椎津）がある。半農半漁の村で、馬加村のいも作り技術をいち早く吸収した所の一つのようなだ。「川越いも」のルーツは実はこの村だった。川越地方で最初にサツマイモの試作に成功したのは武蔵野台地のまん中の南永井村（所沢市）の名主、吉田弥右衛門だった。そのメモ「寛保三年 覚書聞

書覚帳」に志井津村からのサツマイモ導入のいきさつが詳しくある。

南永井村は江戸時代に入ってから開かれた新田だった。地力が低いうえに地下水面が低かったので夏の干ばつに特別弱い所だった。干ばつに強いはずのアワやヒエでさえ、不作の年が多かった。これではいつまでたっても村民の暮しはよくなならない。

なんとかしなければと思っていた弥右衛門の所に耳よりな話が入ってきた。上総や下総の国では最近サツマイモを作る村が増えている。それはどんなやせ地でもできる。干ばつにも強い。飢饉の時だけでなく、ふだんの食料になる。それを食べて自家用の穀物の消費量を減らせば、販売に回せる穀物の量が増える。

それはいいことづくめのものだった。弥右衛門は南永井にとって今一番必要なのはこれだと思った。さつそく向うの人でいも作りを教えてくれる人を探した。すると江戸木挽町の河内屋八郎兵衛という人が、そういうことなら上総の志井津の長十郎さんがよかろうと紹介してくれた。

弥右衛門が五十二歳の時のことだった。自分は旅に出なかった。代りに二十六歳のせがれ、弥左衛門をやった。彼は勇んで長十郎さんの家に行き、いも作りといもの貯蔵法を教わった。種いももたくさん買い込み、九日目に無事帰宅した。一七五一（寛延四）年の春のことだった。弥右衛門父子はさつそくいも作りに取り組んだ。幸い秋になるといもができていた。これが「川越いも」の作り初めだった。

川越いもは青木昆陽の江戸での試作直後から始まったと思っっている人が多い。だがそれは違う。川越地方での試作成功は遅く、昆陽のそれから十六年も後のことだった。

今年、二〇〇一（平成十三）年は川越いもの作り初めからちようど二百五十年目に当たる。そこで川越いものをこよなく愛する有志の会、川越いも友の会ではいくつかの記念事業をさせてもらおうことにした。その一つが今日の「吉田弥右衛門を語る会」だった。

吉田家の当主、吉田徹四郎さん（昭和元年生まれ）は先祖伝来の地、南永井に住まわれている。会の役員が事業案の説明と、それへの協力をお願いに伺うと、「それはありがたいことです。ご先祖様も喜んでくださることでしょう」と快諾してくださった。

会場は南永井の八幡神社の集会所。新聞などでこの催しを知った人たちが各地から六十人も集った。

その席で徹四郎さんが吉田家文書の意義についてこんな話をされた。

「うちは近郷の人たちから、昔から『あそこはサツマイモの元祖だ』といわれてきました。

うちにはそれにちなんだ伝説がいろいろあります。でも元祖の証拠が伝説だけというのでは弱いのです。幸いうちにはそれとは別に先祖の弥右衛門が、サツマイモの導入と普及に努めた記録があります。弥右衛門が一七四三（寛保三）年から書き初めた『覚書聞書覚帳』の中にそのことがあります。それでうちは確かにサツマイモの元祖だといえるわけです。

うちには古文書がたくさんありました。それがいつの間にならなくなっていました。ただこの『覚書』だけは残りました。代々の当主がケヤキの大きな銭箱に入れて保管してきましたからです。これだけは特別大事なものとしてきたことが、



吉田弥右衛門『覚書聞書覚帳』

このことから分かって頂けるのではないかと思います」

今では所沢市の文化財になっているこの古文書の存在を世間に広く伝えようとされたのは国学院大学の桑田忠親教授だった。そのいきさつは同教授の『黄色い鶏』（旺文社文庫、一九八二）に詳しくある。

（川越ペンクラブ『武蔵野ペン』一〇七号、二〇〇一（平成十三）年十二月）



◆ 『太白ものがたり』その後（二〇〇二（平成十四）年十一月一日）

明治の末期から昭和の三十年代にかけて全国で広く作られたサツマイモの一つに「太白^{たいはく}」があつた。埼玉県でも農家の作るものの中には、たいてい太白があつた。それは蒸して食べるいもだった。

皮は紅色。肉の色は文字通り、まっ白だった。蒸すとホクホクではなく、ねっとりとなつた。太白はその後、いつとはなく消えてしまい、サツマイモといえば肉が黄色でホクホクのものだけになった。

太白を知っている人たちはそれが気に入らなかつた。あんなにいいいもだった太白をなん



『懐かしのサツマイモ「太白」ものがたり』

で消しちまったんだ。なんでホクホク過ぎてのどが詰まりそうないもしいかなんだとなった。ただその不満をぶつつける相手が見えないので、どうしようもなかった。

そこへ川越いも友の会が『懐かしのサツマイモ 太白ものがたり』を出したのだから、反響が大きかった。発行は先月の十三日。すぐ新聞数紙の埼玉版にそのことが大きく載った。「幻のいも、太白の記録を後世に残すための冊子、世に出る。川越近郊で太白を作っている農家は今では四軒だけ」と。

同書の実費配布の申し込み先は当館だったので、新聞を見た人からの電話がどつときた。だがその内容の多くは意外なものだった。本が欲しいのではない。太白そのものが欲しい。だからそれを作っている農家を教えてというものだった。

これには参った。だが見方を変えれば、太白ファンが今なお埼玉県だけでも、こんなにもたくさんいるという証拠になるではないか。最初のうちこそ当てが外れて戸惑ったが、やがてそれはそれで当然のことと思いつけるようになった。それからというものは毎日次々に電話を掛けてくる人たちの太白への熱き思い入れに耳を傾け、メモを取らせてもらうように心掛けた。

今日はその中から印象の特に強かったものを整理した。まずは十月二十二日の女の人からのもの。

「今朝の『毎日』に太白のことがありましたよ。わたしは今は狭山市に住んでいるけど、生まれは福島県の南陽市。赤湯で有名な所です。そこにふかしいもを売るおいも屋さんがあって、そのいもが太白だった。」

子供の頃のことです。時期になると親から小銭をもらって、毎日のようにそれを買に行ったものです。だからわたしは太白で育ったようなものです。その太白があるんですって？ 欲しいわ」

次は太白を探し回った女の人からのもの。

「今日の埼玉新聞に太白のことが大きく出てたわ。嬉しくって思わず電話しちゃったの。わたしは七十四のおばあさん。桶川市に昭和三十年から住んでいるけど、生まれは比企の都幾川村。農家の子だったから、秋から春にかけて毎日ふかしいもを食べた。それが太白だった。朝ごはんの前にまず一本。学校から帰ってすぐ一本。それから寝る前までに二〜三本。そう、毎日四〜五本も食べていた。」

だから桶川にくるとすぐ太白を探したわ。でもあったのはホクホクの黄色のいもばかり。太白はどこをどう探してもなかった。実家の太白？ あそこは山の中。イノシシが出るようになって作れなくなった。それでも白いもを食べたい一心で茨城の農家から干しいも用のいもを取り寄せたことがあった。タマユタカ？ そうそう、そんな名前だった。色は白。蒸すとねっとりとなった。だけど味は太白とはぜんぜん違うものだった。

それからは大白探しをあきらめてたの。そうしたら川越のほうにあるっていうじゃない。

こんなこと言っちゃ悪いけど、太白の本なんか要らないの。お願いだから太白を作っているという農家を教えて」

太白についての感じ方は人によって違う。十月二十三日にもらった電話の中に、感性の豊かな男の人からのものが二通あった。一つは色について、もう一つは味についてだった。

「新聞に太白のことがあった。あれを作ってる人の住所を教えてください。おれの住んでる所？東松山の大岡。太白はガキの頃、さんざん食った。あれは蒸して食ういも。シンがとくに白いいもだった。おれももうトシだ。死ぬ前にもう一度食ってみてえと思ってたんだ」

「新聞で太白を見た。懐かしくてしようがねえ。おれは鴻巣の者で昭和十二年生まれ。子供の頃、お袋がよくふかしてくれたのが太白だった。まっ白いいもでね、ねつとりとしたいもだった。あまかったが、さっぱりしたあま味だった。だからいくらでも食えた。その太白の本が出たんだって？俺にも一冊くれよ」

川越地方に太白を作っている人がいるといっても四人だけだし、どの家も少ししか作っていない。今までは作っていることが知られていなかったもので、それで十分だったからだ。

そこに新聞で知った人たちがどっと押しかけても対応できるはずがない。たちまち売切れってしまった。農家からそう聞いたので、その後電話を掛けてきた人たちには実情を伝えた。すると「がっかりだな。来年は大丈夫？」という人が多かった。こっちも太白畑が増えることを願っているが、農家の都合次第なので請け合えない。

十月二十六日に電話をくれた女の人は、あきらめながらこう言った。

「大白は結局はないものねだりなのね。あれはわたしたちと一緒にほろびるいものなのね」

だが中には違う人もいた。翌二十七日には大井町在住で二十代後半という娘さんがこう言ってくれた。

「わたしはおいもが好き。でも今、手に入るのはベニアズマだけではないですか。本当はいろんなおいもを食べくらべて、自分に一番合ったものを見つけたいんです。そう思っていたら新聞に太白がありました。今すぐとは言いません。手に入るまで一年でも二年でも待ちます」

太白は今では年寄りしか知らないものになっている。それを食べてみたいという若い人が現われたことが一番嬉しかった。

（川越ペンクラブ『武蔵野ペン』一一二号、二〇〇三（平成十五）年三月）

◆ 沖縄百号の里帰りと台風（二〇〇五（平成十七）年七月二十五日）

沖縄の八重山地方に「八重山毎日新聞」がある。その東京通信員、有田静人さんは十年以上の付き合いになる。今年の五月下旬のこと、その有田さんからこんな内容の電話をもらった。

川越のいも資料館ではいまでも沖縄百号を作ってくれている。展示もしてくれているという記事をしたら、西表島の読者の大谷 用という人から、自分もそれを作りたい。ついでには川越の種いもを入手できるように取り計らってもらいたいと頼まれた。

わけを聞いてみると大谷さんは相当の高齢者だが、耳もいいし気力も充実している。出身地は竹富島で、若い頃そのサツマイモの多収穫競技に参加した。その時沖縄百号を使って自分でもびつくりしたほどたくさんのもを取り、いい賞をもらったのだという。それで新聞を見てそのいもが懐かしくなり、もう一度作ってみたいとなった。といつてもあれはむかしのもだ。いま島にあるのは新品種ばかり。調べてみてそれがわかったので、あとは川越に頼るしかなかった。館長、そういうことですから一つ、よろしくお願いします。

沖縄百号は沖縄県農事試験場の松永高元氏により一九三四（昭和九）年に育成された。最初は沖縄県民用の食用いもとして普及したが、やがて抜群の多収いもであることがわかり全国に普及した。太平洋戦争による食料難時代に一番活躍したいもなので、当館ではその維持に力を入れている。

ところが今年に限って冬の貯蔵に失敗してしまい、そのほとんどを腐らせてしまった。それで有田さんに頼まれて困った。西表島に送れるいもは一個しかなかったからだ。仕方がないのでわけを書いてそれを送ると、大谷さんからさっそく電話があった。「種いもは一個で十分です。時間をかけてこのいもからできるだけたくさんの苗を取ります。そして島の仲間にも分けてやります」と。

それにしても驚いたのは大谷さんが九十二歳だと言ったことだった。沖縄は長寿で有名だがそういう人との付き合いはなかった。それが沖縄百号のおかげで縁ができて嬉しかった。

それから二か月後の今日、大谷さんからの大きな段ボール箱が届いた。中に完熟のパイナップルが十個も入っていた。その香りと味のいいことに驚いた。こんなにうまいパイナップルは初めてだった。それにしてもいも一個でもいいものをたくさんもらってしまい恐縮した。すぐ御礼の電話を入れると大谷さんもそれはよかったと喜び、自分からこんな身の上話をしてくれた。

「自分は竹富島の生まれです。その学校を出てすぐ台湾に渡りました。そこで働いてから竹富にもどりました。いもの多収穫競技に参加したのはその時のことです。

それから南洋のテナン島に渡り、その製糖工場で働きました。それがアメリカとの戦争になってだめになりました。テナンは日本軍が玉砕したサイパン島の隣りの島ですからね。ここの日本軍も玉砕しました。自分も海に飛び込んで死のうとしたところを、寸前にアメリカ兵に助けられました。

戦後、竹富島にもどったものの畑も仕事もない。それで西表島に開拓民として入りました。

琉球政府がそこへの入植者を募集していたからです。西表はマラリアのすごいところで、だれもがひどい目にありました。それでも密林を切り開いて畑を作り、なんとか暮らせるようにしたのです。そう、ここへきてもう五十三年になります。

沖縄百号のその後ですか？ 大事なことが後になってしまいましたね。種いも一個から九十本もの苗が取れました。それを畑に植えて喜んでいたら台風がきた。七月十八日に台風五号に直撃されたのです。

いもは畑に植えた苗が育ち、つるや葉で地面を覆い尽くしてしまえば強いものです。どんなに強い台風がきても吹き飛ばされることはありません。こわいのはそうなる前で地面がまだよく見えている時です。そんな時に台風がくると、いもは根本から風で吹きちぎられてしまいます。台風五号がきたときのうちの沖縄百号は育ち始めたばかりのところ危ない状態でした。そこでその一部に上から網をかけ、その周囲を大きな石で押さえました。できればいも畑ぜんぶを覆いたかったのですが、うちにはそんなにたくさんさんの網はありません。

台風のアトのいも畑はひどいものでした。残ったのは網をかけたところの三十本だけ。アトの六十本はアトかたもなく、どこかへ吹き飛ばされていました。でも三分の一は助かったのでそれを大事に育てます」

沖縄は亜熱帯にあるので、サツマイモの苗は年中いつでも植えられる。でも台風シーズンのことを考えると、それにもやはり適期があることがよくわかった。

◆ 「江ノ電」が「いも電」になった（二〇〇五（平成十七）年十二月九日）

今年、二〇〇五年は太平洋戦争が終って六十年ということ、マスコミも戦争による食料難時代の話の報道に熱心だった。今夜のNHK第一テレビ「特報首都圏いまなぜ昭和ブーム」の中の「江ノ電」もその一つだった。

「江ノ電」は江ノ島電鉄の略。藤沢と鎌倉を江の島経由で結ぶチンチン電車として親しまれてきた。テレビに出たのは食料難時代にその運転手だった人で、それによると当時の「江ノ電」は「いも電」と呼ばれていたという。

同線の沿線の多くは砂地で、もともとサツマイモ畑が多かった。それで食料増産が叫ばれるようになる、いも畑がさらに増えた。東京や横浜などの都会で食料不足に悩まされていた人たちが、身近なところにあるそのいも畑を見逃すはずがない。秋になると大きなりユックサクを持ってたくさんの人が、いもの買い出しにどっと押し寄せた。それで江ノ電は超満員になってしまい、「いも電」の名がでたのだという。

わたしがこの話に興味を持ったのは、当時同じような理由から川越地方にも「いも電車」と呼ばれていたものがあつたからである。池袋から川越を経て小川町に至る東武東上線がそれだった。

（川越ペンクラブ『武蔵野ペン』一二四号、二〇〇六（平成十八）年三月）

◆ 男のいも好き（二〇〇六（平成十八）年七月十二日）

女性のサツマイモ好きは有名だが、男性のそれはあまり聞かない。ところが今日はそれが大好きだという人がやってきた。毎日サツマイモを欠かさずたべているそうで、こんな話をしてくれた。

「自分は昭和六年生まれ。いまは埼玉の朝霞市に住んでいるが生まれは愛媛の宇和町（西予市）。四国の宇和海沿岸はけわしいリアス式の海岸で平地がない。それで住民は海に迫る山々の急傾斜地に何百年もかけて段々畑を築いてきた。それはぜんぶ畑で水田はない。冬作が麦で夏作はサツマイモである。

自分が生まれ育ったところは、海岸から山の峠を越えて入る内陸盆地なので畑だけでなく水田もある。だが農家の子だった自分はコメのめしをたべた記憶がない。親の話だと当時は戦時下の非常時で、米の供出割り当てが重かった。取れた米をぜんぶ供出しても割り当てられた量に及ばないため、親類などから借りて納めた家が何軒もあったという。

それとくらべるとサツマイモの供出割り当ては軽かったので、こっちは手元に残った。だから米は作っても、米の取れない段々畑の人たちと同じでいもだけの毎日だった。生いもがある秋から翌春までは、いもを蒸したりゆでたりしてごはんの代りにした。それがなくなるかとカンコロになった。

生いもを薄くスライスして天日で干したものがそれで、冬の間に作っておく。それを砕いて炊いたものがカンコロめしである。

そんな暮らしだったものだから、自分たちの仲間はいも嫌いになった。とくに男はそうで、

いもは見るのもいやだという者が多い。ところが自分だけではどういいうわけかいもが好きでしようがない。世の中にはそんな男もいるということを知ってもらいたくて、いも資料館にきたのです」

◆ 不思議ないもファン（二〇〇六（平成十八）年八月十日）

東京から小学五年の娘ときた四十代の母親がこんな話をしてくれた。

「わたしも娘もサツマイモが大好きで毎日たべています。たべ方ですか？ いろいろだけど一番好きなのは焼き芋かな。うちには不思議な人がいます。昭和六年生まれのわたしの実父です。

大平洋戦争中は旧制の中学生。その頃サツマイモをいやというほどたべさせられたので、あれはだめ、見るのもいやだと言っています。

そのくせスイートポテトやいもようかんなら大好き。あれば毎日でもたべます。なにしろお誕生日はケーキではなくて、高級スイートポテトの「松蔵ポテト」で祝ってもらっているような人ですから。

いもの形がそのままの蒸しいもや焼き芋はだめだけれど、それがわからない加工品ならいいというのですからわからない人です。うちには不思議な人がいるねえ」といっても言っています」

戦争による食糧難時代に一生分のサツマイモをたべさせられたから、あれはもうたくさんという男の人は多い。だがその中にいもの形が見えなければ喜んでたべるといふ人がいたとは知らなかった。

◆ いもの買い出し（二〇〇六（平成十八）年八月十一日）

東京から昭和八年生まれという女の人 came。資料展示室にある「沖縄百号」を見ながらこんな話をしてくれた。

「わたしの家は東京の小石川にあった。小学校の五年、六年は学童疎開で山形にいた。終戦で家にもどったら元の家がなかった。空襲で焼けちやったの。それでもわが家からは死人がでなかったの。いいほうだった。父が焼け跡に自分で建てた一部屋だけのちっちゃな家での暮らしが始まった。家族と一緒になれたのはよかったが、たべものが少なくて困った。

うちの周りにも同じようなバラックが四、五軒あった。そこでもたべものが足りなくて、よくおばさんたちが一緒にいもの買い出しにでかけていた。母も一緒に行きたがったが、小さい子供がいて無理だった。それで子供の中で一番年長のわたしが連れていってもらった。とになった。

池袋から東上線で川越方面の村によくでかけた。おばさんたちがねらったのは門構えが立派で土蔵もある大きな家ばかりだった。ちいさい家は畑も狭い。供出後に残るいもの少ないのでぜんぶ自家用になってしまう。そういう家にいものを売って頼んでも売れるだけのいもの

がないと言っていた。

買い出しに行く家はとういうわけか毎回違っていた。知らない家の庭に入っていくのだから、わたしは恥ずかしくてしようがない。いつもおばさんたちの後にかくれるようにして入った。それでも農家の人にすぐ気付かれてしまい、かわいそうに、こんなにちっちゃな子供が買い出しにきてとよく言われた。そしてわたしのリュックサックに、いの一歩にいもをぎゅうぎゅう詰めてくれることが多かった。

あれから六十年もたつのね。この頃はよく、あの時親切にしてくれた人たちはどうしているのかなと思うの。でも道路も家も景色もすっかり変わってしまった。探したくてもその家を探せないの。それでこの資料館にきたというわけ。そうしたらあの頃お世語になったオキナワいもがあった。きてよかったわ」

◆ 食料難の頃の写真（二〇〇六（平成十八）年八月十七日）

埼玉県の本庄市からきた男の人がこんな話をしてくれた。

「終戦の時、自分は十二歳で妹は四歳だった。きょうだいは二人だけだったので仲がよかった。先日家の中を片付けていたら、終戦の翌年頃の写真がでてきた。モノクロの名刺版でセピア色に変色していた。

親類の人が撮ってくれたもので、自分と妹が並んで写っている。それを見て思わず『あつ、妹がいもを持っている』と言ってしまった。うちは町の中心部の非農家だったから、その頃

の食糧事情は最悪だった。

いつも腹ペコでしようがないので、水をガブガブ飲んでいた。一握りの米にサツマイモを入れたおかゆはいいほうで、たいていは蒸しいもだけの食事だった。そのいもも一人分は情けないほどわずかなものだった。

そんな貧しい昼食時に突然写真を撮ってもらえることになり、あわてて外へでたらしい。その時妹は大事な自分のたべかけのいもを、とっさに持つてでたようだった。あの頃にはいまの人たちに話しても信じてもらえないことがいろいろあったよ」

（川越ペンクラブ『武蔵野ペン』一二七号、二〇〇六（平成十八）年十二月）



◆ 一本も買えなかったサツマイモ（二〇〇七（平成十九）年一月八日）

韓国ソウル放送の女性ディレクター、李さんが取材にきてくれた。さいきんは韓国でもサツマイモは健康食の一つとして見直され、人気がでてきているという。ただたべ方は焼き芋ぐらいのもので、ほかに目立つものがない。

ところが日本は違う。いも料理にしても、いも菓子にしてもさまざまなものがある。その違いを母国の人たちに伝えるのが取材のねらいだという。

李さんは日本で生まれ育ったので、日本語は上手だ。仕事が終わってから、サツマイモは好きかと聞いてみたらこんな思いがけない話になった。

「自分も母も好きだが、亡くなった父は大嫌いで見るのもいやだといっていた。父の出身地はチェジュ（済州）島。太平洋戦争中に日本に連れてこられ、関西の軍需工場で働かされた。そこで一番つらかったのは給食の量が少なすぎ、常に腹ぺこだったことだった。このままでは死んでしまうと思い、休日は食料の買い出しに当たった。といっても食料はすべて国の厳しい管理下にあったので、近隣の農村に行っても大根ぐらいしか買えなかった。

本当はサツマイモが欲しかったのだが、これは農家の人にどう頼んでも売ってもらえなかった。仕方がないので収穫の終わったサツマイモ畑に入り、捨ててあるくずいもを拾った。それは小指ぐらいの細いもばかりだった。宿舎に帰ると鍋に米を一つかみ入れた。それに拾ってきた細かいもを刻んで加え、うすいもがゆにしてすすった。

父によるとチェジュ島はサツマイモ畑が特に多いところで、いもなんかいくくらでもあった。それが日本へきたら一本のいもも買えなかった。その時の惨めさ、くやしさは自分にもよくわかる」

太平洋戦争末期の都会の人たちの食料の買い出しの話はよく耳にする。だが李さんのお父さんのように、体一つで見知らぬところへ連れてこられ、空きっ腹を抱えて働かされた人たちのそれを聞いたのは初めてだった。

◆ 天ぷらなら紅赤（二〇〇七（平成十九）年二月一日）

川越農林振興センターの磯田祐一課長がやってきて、こんな話をしてくれた。

「先日、川越の近くのあるところでサツマイモの試食会があった。行ってみると三十人ほどいた。ほとんどが首都圏のサツマイモ関係者で、その道のプロだった。

十種類ほどのいもを焼き、片端から試食する。そして各人が自分の好みのいもを三種類あげる。その集計結果をみて『えっ、どうして？』と思わずつぶやいてしまった。

上位はベニアズマ、紅小町、そして高系十四号系の「さわらっこ」。自分が期待していた紅赤は下から二番目というひどいものだったからだ。

「紅赤」といえば戦前の『川越いも』であり、サツマイモの女王とうたわれた名いもで、蒸しいもにも焼き芋にも向いていた。

それが戦後、次々に現われた新品种との競争に敗れ、幻のいもになりつつある。でもその食味評価がこれほどまで低くなっていったとは知らなかった。紅赤の扱いはどうしたらいいのでしょうかね」

さいきん全国各地で伝統野菜の見直しが進められている。川越地方のそれは「紅赤」で、そこには紅赤をもう一度なんとかしたいという気運がある。

昨年、三芳町川越いも振興会が紅赤百パーセントの「川越いも焼酎・富の紅赤」を世に出したのもその現れの一つだった。ただ肝心の食味評価が低いとなると手の打ちようがない。



紅赤の天ぷら

磯田課長の悩みはそこにあるようなので神山正久社長の考えを聞かせてもらうことにした。社長はサツマイモ料理専門の料亭「いも膳」の経営者であり、当館のオーナーでもある。年中さまざまないもを使いこなしている社長は、話を聞くと即座にこういった。

「いものたべくらべの結果は調理法で変わる。焼き芋で較べられたらあま味の薄い紅赤はほかのいもにかないつこない。負けるにきまつている。そのかわり天ぷらでやれば間違いなくトップだ。」

紅赤の火の通りは、ほかのいもよりはるかに早い。だからさつとあがる。それと肉質が抜群。きめがこまかく、口に入るとふわ〜つととろけるように消える。このような食感のいもはほかにない。

それだけではない。天ぷらは菓子ではなく料理だから、あますぎないほうがかえっていい。学校の通信簿で教科のほとんどが三だが、一科目だけ五の子がいたとしよう。紅赤なら天ぷらがその五。だからうちの店では紅赤は欠かせない」

それを聞いて磯田課長の表情が少し明るくなった。

（川越ペンクラブ『武蔵野ペン』一二九号、二〇〇七（平成十九）年六月）

◆ 白米病の江戸煩と焼き芋 (二〇〇七(平成十九)年六月四日)

江戸時代は米遣いの世で、経済は米中心で動いていた。それで米以外の商品はひとまとめにされ、「諸色^{しよしき}」とされていた。

米価は江戸時代前半は高値で推移した。

米が不足気味だったからである。それが中頃の享保期(一七一六〜一七三六)から下落に転じた。享保の中頃の米価はその初年の半値になった。米の生産力が上がってきたのに、その大消費地である三都(京郡・大坂・江戸)の人口増がその頃から止まったままになってしまったからである。

ところが諸色は米価下落に連動せず、逆に上昇に転じた。享保より前の元禄(一六八八〜一七〇四)の頃から都市の人々の暮らしが派手になり諸色の需要が増えた。だが供給力は低いままのものが多く、それらの品不足状態が続いたからで、世は「米価安・諸色高」となった。

それにつれて起った社会問題の一つに脚氣^{かっけ}の多発があった。それはビタミンB1の欠乏からくるもので、死亡率の高い病気だった。江戸と大坂での発生がとくに多く、前者では「江戸煩(えどやみ、えどわずらい)」として恐れられた。

ビタミンB1は玄米にはあるが、白米にはほとんどない。最初は玄米を食べていた江戸の

人たちがだんだんぜいたくになり、白米をたべるようになったのは元禄の頃からで、それとともに脚気がでやすくなった。その辺のところを土肥鑑高氏は『米の日本史』（雄山閣、二〇〇一）でこう説かれている。

「江戸で脚気が大流行したのは米価の下落がひどかった享保・宝暦期（一七一六～一七六四）と文化・文政期（一八〇四～一八三〇）だった。白米だけが安く、それ以外のたべものや食材は高いとなれば、白米の多食で食事をすませてしまう人が多くなる。それがその原因だった」（二四九～一五一頁）と。

話とはぶが江戸に初めて焼き芋屋が現われたのは、白米食がとつくに当り前になっていた寛政の頃（一七八九～一八〇一）だった。焼き芋は江戸の人々に受けた。焼き芋屋はたちまちどの町内にも生まれ、繁盛した。そして江戸の冬のおやつといえは焼き芋となった。

いままでなかったものがなぜそれほどまでのものになれたのか。あまくてうまい。諸色高の中の例外でそれだけは安く買い易かったということのほかは、わたしはもう一つ付け加えたい。それは当時はビタミンの知識などはなかったが、人々の体がそれに必要な、だが欠けているなにかが焼き芋にあることを感じ取っていたからではなからうかということである。焼きいもにあるビタミンB1は、白米のめしのその四倍近くもある。そういうものを好んでたべればたべるほど、体調がよくなったはずだからである。

◆ 大名の家族も食べていた焼き芋（二〇〇七（平成十九）年六月十四日）

江戸の世情に詳しい三田村鳶魚氏によると、江戸にそば屋が多かった最大の理由はそばが安かったからだという。その一杯は長い間十六文だったから、だれもが気軽にたべられた。それで客が多く、店も繁盛したとある（『三田村鳶魚全集・第七巻』、中央公論社、昭和五十年。一三七頁）。

江戸の文人、寺門静軒が天保期（二八三〇～一八四四）に出した『江戸繁盛記』に、「^{いも}薯」という章がある。本書は漢文で書かれていたので、のちに佐藤進一氏訳の同名の本（三崎書房、昭和三十七年）が出て読みやすくなった。それで当時の焼き芋の値段を見るとこうある。

四文も買えば泣き叫ぶ子供をなだめられる。十文も買えばたべ盛りの書生の朝めしのかわりになる。まったく重宝な食物だと。

またそれをたべているのは貧しい人たちだけではない。高貴な人たちも喜んでたべているともある。

そばより安いものが貴人にとっても好物の一つだったとはおもしろい。その事例がわかればもつとおもしろくなる。そう思っていて前々から探していたら、今日はなんと運のいい日なのだろう、川越市中央図書館で見せてもらった江後迪子氏の『隠居大名の江戸暮らし』（吉

川弘文館、一九九九）にそれがあつた。

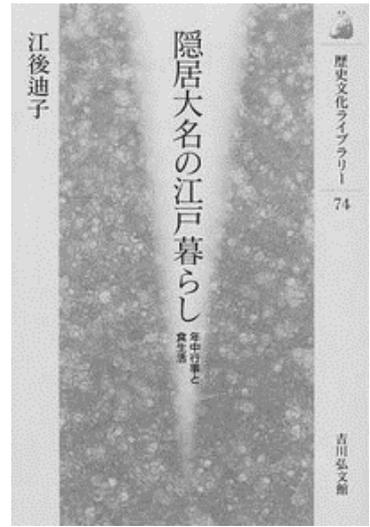
大分県臼杵市は白杵藩の城下町である。同藩は五万石余。藩主は代々稲葉氏だった。その江戸時代中期以降の「奥日記」が市立臼杵図書館にある。「奥」とは殿様とその家族の私的な暮らしの場で、そこでのさまざまなきごとを奥祐筆が書き留めていた。政務とは別の世界のことだけに、思いがけないことがよくある。

その研究をされている江後氏が成果の一部を発表されたのが本書だった。それによると奥日記にもっとも多くでてくる人物は稲葉家十一代のてらみち雍通公となる。二十三歳で藩主となり、一八二〇（文政三）年、四十四歳で隠居した。同家の江戸屋敷は上屋敷、下屋敷の二つで前者に殿方とその奥方、子供が住んだ。殿様が隠居して大殿様になると下屋敷に移るのが稲葉家のしきたりだったので、雍通公も隠居後は下屋敷に移った。そして七十一歳で亡くなるまでそこに在り、余生を楽しんだ。

その楽しみかたがほほえましい。寺や神社によくでかけただけでなく、祭礼や花火、相撲などがあると聞けばさっそくでかけている。時には他藩の大名行列の見物までしている。そしてその帰りに家族などへのちよつとしたみやげをかうことも楽しんでた。江後氏はその中に焼き芋もあつたところ紹介されている。

「さつまいものことを大分では今も唐とういもという。この唐いもがおやつとして多出する。焼き芋だったと思われる」

その焼き芋を「文政八年（一八二五）九月には大殿様が神田明神へ行ったときお子様へ、文政十年十一月には奥女中への土産に買っている。大名家でも普段のこどものおやつに焼き



『隠居大名の江戸暮らし』
(江後迪子著)

芋を買っていた。その値段は弘化三年では一回に五十
〜百文ほどであった」(一五五頁)。

隠居の身とはいえ、元大名が外出先でみやげの焼き
芋を買っている。また大名屋敷でこどものおやつにと、
それをよく買っていた。焼き芋は安いものだったが、
だれにとってもおいしく、嬉しい。そして楽しいもの
だったようだ。

(川越ペンクラブ『武蔵野ペン』一三〇号、二〇〇七(平成十九)年六月)



◆ 川越の姉妹都市、オータンのサツマイモ (二〇〇七(平成十九)年十二月二十五日)

今春、二〇〇七(平成十九)年、川越市に「小江戸川越観光親善大使」という制度ができ
た。ぜんぶで十三名で、わたしもその一人に選ばれた。その人たちの夏のある日の集りの時、
川越姉妹都市交流委員会の代表でもある立原雅夫さんがこんな話をした。

「今年には川越市がフランスのブルゴーニュ州のオータン市と姉妹都市になって九年にな
る。それを祝い合うために有志を募り、今秋向こうへいくことになっている。みなさんも参

加しませんか」

わたしはヨーロッパに行ったことがなかった。サツマイモのないところには興味がわかなかったからだ。それが親善大使になったとたんに変った。川越の海外姉妹都市は三つもある。アメリカのセーレム、ドイツのオッフエンバッハ、そしてフランスのオータンだ。その一つぐらいはいつてみなくてはと。

その募集は市の広報でおこなわれ、三十人ほどの市民団ができた。わたしも家内と応募し、一緒に仲間に入れてもらった。一行がオータンに入ったのは十月二日だった。暑からず寒からずの時で晴天が続いていた。

オータンはパリの東南三百キロメートルほどのところにある。なだらかな起伏がどこまでも続く大平野の中の古い町の一つで、二千年以上もの歴史がある。人口は二万人ほどで少ないが、町のいたるところにローマ時代の遺跡がある。それをヨーロッパ各地から見学にくる人が多く、優れた観光地にもなっている。

わたしたちがオータンに入ったのは正午過ぎだった。さつそく市役所に出向き、そのホールでの記念式典に参加した。その日の夜は市役所のそばのレストランでの向こうの人たちとの会食だった。

会場には大きな食卓がいくつもあり、その一つに十人ほどずつが着いた。席は最初から決められていて、川越の人と人との間にオータンの人が入るようになっていた。それはありがたいことだが、わたしたちのテーブルには本職の通訳がいなかった。それでフランス語がわ

かる人たちが臨時通訳になってがんばった。

わたしと家内との間に座ってくれたのはオータンの姉妹都市交流委員のロジェさんだった。わたしはフランス語はまったくわからない。ただ家内が少しならわかるので同氏とのやりとりはそれに頼るしかなかった。

ロジェさんは六十歳台の紳士で、唐棧とうざんのネクタイを締めていた。席につくなりそれを手で

示し、これは去年オータンにきた川越の人からもらったものだと言った。

唐棧はたて縞の粋な高級木綿で、川越は幕末から明治にかけてその産地として知られていた。その後はだんだん振わなくなり、昭和の初めに途絶えた。それが戦後に復活し、いまではそれで作ったさまざまものが川越みやげになっている。唐棧の基本の色は藍色だが、最近はそれにとらわれないものもふえている。ロジェさんのネクタイは明るい茶色を基調とするものだったが、さすがはおしやれで着こなしの上手な国の人だ、ネクタイに合わせ茶系統のシャツとジャケットを着込みピシッと決めていた。

そのことをほめると、川越にはほかにどんな名産があるかと聞いてきた。得たりと、ここにはないからわからない



フランス ブルゴーニュ州オータン市にて。
交流委員のロジェさん。

いだろうがサツマイモといういもがある。川越はそれで日本中に知られていると答えると、ロジェさんは意外なことを言った。

「サツマイモ（パタタ・ドース）？ 知ってる、知ってる。ここにもそれを置いている店があるから。ただジャガイモ（ポム・ド・テール）と違い、ちよつとだけだ。

ジャガイモはこの家でも毎日たべるものだから、それを置いている店も多いし、量も種類も多い。それに値段も安い。サツマイモはそれと比べると値段が高い。ジャガイモの二倍以上もしているからね」

オータンにサツマイモがあると聞いて驚いた。それに勢いを得て調理法を聞くと、こっちはがっかりだった。相手が「たべ方？ 知らないね。たべたことがないのでね」と言ったからだ。

サツマイモの産地がどこで、どういう人たちが買って、どう調理しているのかを知りたかったが、それは別の機会に譲るしかなかった。

わたしたちの宿はナポレオンも泊まったことがあるという由緒あるホテルだった。オータン二日目の十月三日は早朝から夕方までの市内名所めぐりだった。ここの建て物はどれも石造で、外壁にツタを這わせているところが多い。それがまっ赤に紅葉していて実に美しい。そんな情景を眺めながら古都の秋を楽しむことができただけでも、ここにきて本当によかったと思った。

その夜は宿の食堂で開かれたオータン市民主催の歓迎会に招かれた。長いテーブルを一列

にいくつもつながり、その片側にわたしたち、反対側に向うの人たちが座った。

わたしと家内の向い側は熟年の女性たちだった。女性ならサツマイモのことをよく知っているかもしれないと思って聞いてみたが、答えは前夜のロジェさんとまったく同じだった。サツマイモは知っている。オータンにもそれを売っている店があるから。でもたべ方がわからないから、買ったことがないとのことだった。

これは帰国後のことだが、こんどの旅で一緒だった市役所国際交流課の盛田課長さんにオータン関係の日本語の本の有無を尋ねた。すると小倉尚子さんの『オータン物語』（新樹社、一九九七）と『続オータン物語』（同社、二〇〇三）ぐらいしか知らないとのことだった。

小倉さんは一九三二年生まれ。一九六五年からずっとオータンに住んでいるという。東京大学農学部で農業経済を学んだ人だけに、フランスの農業事情にも明るい。幸いその二冊とも入手できたので一気に読んだ。

その『オータン物語』の「朝市」にこうあった。オータンでは毎週の水・金に市役所前の広場に朝市が立つ。そこにはタイの香米を売る中国系ベトナム難民の小父さんや手料理の春巻、焼売、炒飯などを売る中国系ベトナム人の若い姉弟も現われると。

それでわかった。オータンにもアジア系の人かなりいて、その人たちがサツマイモをたべているらしいということが。

（川越ペンクラブ『武蔵野ペン』一三二号、二〇〇八（平成二十）年三月）