

第二章 江戸の焼きいも屋

◆ 焼きいも屋とサツマイモ問屋との関係

川越地方のサツマイモが全国的に知られるようになったのは、江戸時代後期から明治期にかけて江戸・東京で大活躍をした焼きいも屋のおかげだった。

その原料イモの初期の産地は、首都を取り巻いていた販売用野菜作り農家の、自家用イモの余りものだった。

焼きいも屋の発生につれて現われたイモ問屋は、そのようなサツマイモを買い集め、焼きいも屋に卸していた。だが、やがてそんなことでは需要に間に合わなくなった。それでコマツナ・ネギ・ダイコン・ゴボウ・ニンジン・サトイモなどの野菜作り専門農家群の外側に、焼きいも専用のサツマイモを作ってくれる特産地を作ることにした。

と言っても、適地は最初から限られていた。重くて、かさばる。しかもその単価は、安いものでなければならぬ。そのようなサツマイモの大量輸送は陸送では合わない。舟で運ぶしかない。それに合うところとなれば下総の馬加村まくわり（千葉市花見区幕張）地方と、武蔵の川越地方の二箇所しかなかった。前者は青木昆陽のサツマイモ試作地の一つになったところだった。ただただでなく、その後は関東でのサツマイモ栽培の先進地になっていたところだった。しかもそこは江戸湾の海運により、江戸と直接結ばれていた。また水運となれば、川越地方も江戸と川越を直接結ぶ新河岸川の舟運に恵まれていた。しかも川越地方の畑作専門農家は、

夏作で売れる商品作物を欲しがっていた。

両者の江戸へのサツマイモ供給力は互角だったが、江戸っ子は味では川越産のほうが優れているとし、本場ものは川越産とした。

江戸で一番ということは、日本一ということになる。川越イモの名声は、それで天下にとどろくようになった。

菊池貴一郎著『江戸府内絵本風俗往来』（明治三十八年発行）にも、こうある。

「江戸市中町家のある土地にして冬分に至れば焼いも店のあらぬ所はなし。又町々木戸際なる番太郎の店にては必ず焼いもを売る。総じて焼いも屋は御外輪曲・見附御門外御堀端にある。焼いもやは必ず店大きく、丸やき焼いもとするたる。看板行燈も巨大なり。然るに此大店の焼いもは味ひ粗味にして香氣薄し。随って廉価なり。日本橋近辺の如く総立こみし町中にある焼いもは必ず甘味にして香氣格別なるは川越本場を用ひしと見へたり。去れば価も随って高料なり」

また、幕末から明治期にかけての全国各地で盛んに出た「諸国名産番付」を見ても、サツマイモで載っているところは川越だけのようである。わが国の農家のほとんどが、サツマイモを「自家用」として作っていたとき、下総地方や川越地方の農家はそれを「夏作第一の商品作物」として一生懸命作った。

◆ 木戸番たちの冬の内職

江戸では治安維持のため、どの町も表通りに大きな木戸を設置していた。その脇には、木戸番とその家族と一緒に住み込ませる番小屋もあった。

「番太郎」と呼ばれていた番人たちの主な仕事は、朝晩の木戸の開閉と、町内の雑役だった。それで町内から給金が出ていたが少額だった。その代わり、番小屋内で雑貨や駄菓子などを売る内職を許されていた。

江戸のサツマイモで最初に売り物になったのは、「ふかしいも」だったが、大騒ぎになるほどのものではなかった。その後の寛政期（一七八九〜一八〇一）の冬のこと、番太郎がサツマイモを蒸し焼きにして売ってみた。それが江戸っ子に受けて評判になり、良く売れた。それを知った江戸中の番太郎が、われもわれもとそのあとに続いた。それも当り当って繁盛したから、江戸の冬は焼きいも屋だらけになった。

◆ 焼きいも屋の道具と看板の移り変わり

江戸に現われた最初の頃の焼きいも屋は、コンロに底が平らたいらで素焼すやきの土鍋どなべである焙烙ほうろくを乗せて焼く「焙烙焼き」だった。それは焙烙の底にサツマイモを入れて蓋ふたをする。それからそれを炭火すみびで蒸し焼きにした。

焙烙というものは土で作られているから、割れやすい。それで大きなものはなかった。ところが焼きいもが江戸っ子に受け、どの店も繁盛するようになる、焙烙焼きでは間に合わ

なくなつた。それで現われたのが、番小屋の軒先に土のカマドを築き、それに底が平で丈夫な鉄鑄物の「平釜」ひらがまをのせて焼く「釜焼き」だった。その燃料は木炭ではなかった。毎日、江戸の方々から沢山出る使用済みの古俵や古縄だった。江戸ではそれらを集めて焼きいも屋に持ってくる新商人が現われた。それと同時に焼きいも屋から毎日たくさん出るワラ灰を買い集める「灰屋」も現われた。その灰の多くは貴重な肥料となって農村に送られた。

わが国で焼きいもを売る茶店が最初に現われたところは、京都の郊外だった。その後、大坂に現われた焼きいも屋がおいしい看板を出した。なぞなぞのような「八里半」はちりはんがそれだった。

それを見た客が「なんだ、なんだ。そのわけは」と騒いでくれた。

「八里」はちりという呼び名の出所は、九州の薩摩藩内の農村と長崎地方の農村の両方からで、それがおもしろいことにほぼ同時に出ている。その農家がサツマイモのさまざまな種類のなかには、クリ（栗）の味とそっくりのおいしいものもあることに気が付いたからである。

わが国で、甘くておいしい食べ物の代表は昔からクリだった。そのクリと較べれば、サツマイモは現われたばかりの新参者である。だから大先輩のクリへの敬意と遠慮があつたようである。最良品種のサツマイモでも、一歩下がっての「八里」とした。

九州の農村から出た「ハチリ」に、商売上手の大坂商人が飛びついた。それをちよつとひねって「八里半」とし、店の看板にした。九州の農村からでた農家の知恵に感心しながら、さらに焼きいもの味を半歩、クリの美味に近づけた。

そのような言葉遊びから、やがて「クリ（九里）より（四里）うまい」の「十三里」じゅうさんりが出た。

大坂より遅れて江戸に現われた焼きいも屋の看板も、最初は大坂にならったの「八里半」だった。それが大坂で「十三里」になると、江戸の看板も「十三里」になった。

川越には、昭和の初期になってもまだこんな唄があったという。わたしは一九一八（大正七）年に川越高等女学校に入学したという小池茂子さんから、こんな話を聞いている。

「女学校に入学してすぐのことです。国語の先生からこんな相撲甚句を習いました」

いも屋の看板十三里

川越本場の焼きいもは

クリよりうまいということだ

◆ 川越の焼きいも屋

川越に江戸式の焼きいも屋が現われたのはいつごろからだったのか？ その時期が分からないのが残念だが、大正期には数軒あった。

大正生まれの川越っ子、川田登志子さんの「小江戸川越、わたしのアングル」（川越朝日、一九八八年二月二十二日号）にその思い出がこうある。

「川越に焼きいも屋は何軒があったが、時の鐘の東隣りにあった店が一番繁盛していた」

「わたしは小学校の往復に毎日ここを通る。朝は、きれいに洗ったサツマイモが目ざるに入れて乾かしてあり、帰りの三時ごろには焼きいものおいしそうな香りが道いっぱいにただよっていた。

焼きいも屋には大きな土のカマドが二つあり、藏造りのような黒い漆喰が塗ってあり、その上に円形の平たい鉄のホーロクがあつて、その中へ輪切りにしたサツマイモを並べ、厚い木のフタをする。

燃料はワラを用いていた。焼きいも屋のおじさんは、長い鉄の棒でたえずカマドにワラを入れたり、中の火の具合を見たりしていた。木のフタの間から湯気が出て香りがしてくると、重いフタをあけ、なかのイモを一つ一つ返して、またフタをする。やがて焼けた香りがすると、黒ゴマと塩をまぜた物を少し振り入れる。するとゴマの跳ねる音がして焼きあがる」

「大正時代の中頃は一銭で三個であつた。やがて戦争が始まり、食糧難時代に入ると、量の多く取れる沖縄芋の水っぽくてまずい芋に取り代えられたが、それでも代用食を求めて芋の産地、川越に買い出しの人びとが、想像を絶する苦しみと努力をしながら集まってきた」

「戦後、しばらくの間、戦争中の芋のまずさにこりて、たべなくなつてしまつたが、現在ではまたおいしいサツマイモがでてきた」と。

その続きが、同紙一九八八年三月二十一日号にこうある。

「先日、東京の銀座でフランス料理の席に着く機会があつた。フルコースのデザートに、これはサツマイモのムースですとシェフが言った。とろけるような舌触りがすてきにおいしかった。川越いものイメージがぐんと上がったことは言うまでもない」と。

◆ 焼きいもが江戸っ子に受けたわけ

江戸で売られていた食べ物の中で、値段が安かった物といえは蕎麦そばだった。その一杯は長い間、たったの十六文もんだった。だが、焼きいもなら一〇文も買えば、食べ盛りの青年でも食べきれないほどたくさんあった。

しかも焼きたてのそれは、寒い冬にとっての「もってこい」のものだった。甘くておいし
いし、香りも良い。腹持ちも良い。良いことづくめの焼きいもは、老若・男女・貴賤を問わ
ず、誰からも愛された。

菊池貴一郎著『江戸府内絵本風俗往来』にはこんなことまである。

「切焼とて割りて焼くに塩を用ゐ、丸のままにて焼くに塩を用ゐず。切焼丸焼其味ひの優
劣は好める人口に適ふを持つてす」



江戸時代後期

寛政の頃
(一七八九〜一八〇二)

江戸の町に焼きいも屋が
あらわれ、大人気となった。

木戸番屋
きどばんや