

### 第三章 明治の東京の焼きいも屋

#### ◆ 「川越いも」の全盛期

一八六八年の明治維新で江戸は東京になった。江戸のどの町にもあつた木戸は取り払われ、木戸番小屋も消えた。それでも首都の焼きいも屋は消えるどころか、ますます繁盛した。

江戸時代の江戸の焼きいも屋の平釜は一つが普通だった。それが明治になると、夫婦が交代で焼く「二つ釜」が普通になった。特別、繁華などところには人を使い、三つも四つも平釜を並べる大規模業者まで現われた。

それは明治維新で職業や居住地などの選択が自由になり、全国からさまざまな人が東京に出てきたからである。

おかげで川越地方のサツマイモ産地は全盛期に入った。そこを今の行政区分で見ると、川越市・所沢市・狭山市・志木市・新座市・朝霞市・富士見市・ふじみ野市、そして入間郡三芳町などにまたがる広大なものだった。



川越いも産地の地理的な広がり

(江戸後期・明治・大正・昭和初期)

## ◆ サツマイモ裁判

全国で「サツマイモの先生」と言えば青木昆陽先生になるが、明治の川越地方には、もう一人の「サツマイモの先生」がいた。それは川越市福原地区の人で、江戸時代後期の一八三七（天保八）年生まれの赤沢仁兵衛あかさわにへえだった。

当時の武蔵野台地入植者は一町歩前後の畑がなければ暮らせなかった。だが、仁兵衛の畑はその半分の五反歩しかなかった。しかも同家は多額の借金も抱えていた。

仁兵衛はその苦境から抜け出すための方法を考えた。村の者と同じように、むかしからのやり方を守っているのはダメだと思った。そこで当時の畑作でもっとも有利な作物になった、販売用サツマイモの増収法の研究を始めた。

それは在来法の徹底的な見直しだった。むかしからの作りかたよりも良いと思ったことは、どんなことでもすぐ試してみた。そして結果が良かったことを、新技術として取り入れた。

在来法による当時の一反当たり収量は低く、二百五十貫（約〇・九トン）程度だった。畑が少ない仁兵衛は、それを少しでも増やせる新技術の開発に力を入れた。

おかげで仁兵衛の売るイモの量が、年々増え始めた。それが村人たちに怪しまれる原因になった。「奴はだれかのサツマを盗んで売っているに違いない」と。それで「イモ泥棒」として役所に訴えられてしまった。

仁兵衛も、その妻も怒った。「とんでもないことだ。疑うのなら、おれの畑に来てくれ。そして皆が見ているところで、サツマイモを掘ってくれ」と役人に頼んだ。

それで村中の者が集まったところでの、イモ掘りがおこなわれた。すると、だれもが「あ

っ」と驚いた。土の中から見事なサツマイモがごろごろといっぱい出てきたからである。その量は、在来農法の反収の二倍もあった。

それで誰もが「悪かった。すまなかつた。勘弁してくれ」とあやまつた。

また役人も仁兵衛に「このすばらしい新技術を、村のみんなに教えてやってくれ」と頼んだ。

疑いが晴れた仁兵衛は喜んで承知した。そしてその後も増収法の実験を重ね、「赤沢式甘藷栽培法」を確立した。

そのポイントの第一は、苗をつくるための種イモの選択にあった。屑イモくずではダメ。色や形、大きさなどがそろっている良い種イモだけを使え。

次は苗床で育てる苗は、小麦の花が咲く頃に間に合うように管理せよ。それより遅れてはよくない。

苗を植える畝うねは、できるだけ高くしろ。そこへの苗の挿し方は従来の斜めざしより、「釣り針形」の方が良い。

そして肥料は自家製の落ち葉堆肥と灰のほか、コメ糠も買って使え。そうすれば、在来法による単収の二倍は確実に取れると説いた。

その詳細は一九一〇（明治四十三）年公刊の『実験甘藷栽培法』にある。同書は農山漁村文化協会（農文協）編『明治農書全集第十三巻・畑作』（一九八六年）にも収められているから、今も誰もが読めるようになっていく。

わたしは仁兵衛の孫で、一八九七（明治三十）年生まれ、赤澤義守さんからこんな話を聞

いている。

「赤澤仁兵衛は自分のおじいちゃんだ。その息子の赤澤久松は福原村の農会長や村長などにもなった。その久松の次男がわたしただ。」

おじいちゃんはサツマイモの量をとることに夢中だった人だ。あいつはよその畑のサツマをかつぱらってるんじゃないかと疑われたほどのイモを取れる技術を開発した。

『赤沢式』と騒がれたおじいちゃんのやり方は、まず苗の育て方だった。苗床に下肥は使わない。使ったのはドブ水で、あとは前年の落ち葉堆肥をちよつと加えるていどだった。

苗床の熱が出すぎると、苗がほきて、ひよろ長いもになってしまう。そんな苗ではイモのつきも育ちも悪い。

だからおじいちゃんは、苗作りのコツを近所の村々を回っては教えていた。ただ、遠くの方には、いい苗を作れないところがたくさんあった。それで自分の父、久松の代になると、おじいちゃんが指導した農家の苗を買って全国に送った。

シーズンになると四、五人いた住み込みの奉公人のほかに、村の者を十五、六人も雇ってな。苗作りはそれほど忙しかった。その仕事は太平洋戦争が始まるまでであった。

その苗は、むかしからのやりかたのように、畑に、斜めに挿すのはよくない。ひどい人は苗を横にして並べ、その上に土をかけるだけのようだったが、それが一番悪い植え方だと言っていた。『めんどりでも釣り針のように苗の先を曲げながら畑に挿せ。苗のそのぎゅつと曲がったところに、いいイモがたくさんできる』と説いていた。

仁兵衛おじいちゃんのあとは長男の久松が継いだ。自分は弟分だったから分家した。おじいちゃんは孫たちにとってもやさしい人だった。長寿でもあった。一九二〇（大正九）年、八十四歳で亡くなった」と。

1910年  
『明治期』  
赤沢式  
甘藷栽培法』

- 1) よい苗をつくる。そのためには、クズイモでなく、形・色の良い中位の大きさのイモを種イモとする。
- 2) 肥料は灰と自家製の堆肥で、とくに堆肥はたくさん使う。
- 3) 苗を挿すウネはできるだけ高くする。苗の挿し方は、面倒でも釣針型にする。



今福（川越）  
農民  
赤沢仁兵衛  
（あかざわにへえ）  
（1837〜1920）

◆ 山田いちのイモ「紅赤」べにあか

明治も中頃の一九〇八（明治三十一年）年秋のことだった。現在の埼玉県さいたま市の兼業農家の主婦、山田いちが自分の畑で「八ツ房」の収穫中のときのことだった。その八ツ房は皮の色が赤い「赤イモ」だったが、その赤がひととき美しい一株が出てきた。いちは「あれ、まあ。どうしたのだろう」とびっくりした。

サツマイモは突然変異することの多い作物である。だから、注意深い人なら、それを見逃すことはない。いちはその一株の中の一本を蒸して食べてみた。するとそれはホクホクで、ほどほどに甘く、香りも良かった。これは「八ツ房」よりも優れたものと直感し、翌年からその種イモの増産を開始した。

それから三年ほどたつと、市場で売れるほどの量が取れるようになった。それで試しに東京の青果市場に出してみた。すると大評判になり、高価で飛ぶように売れた。

形はスマートな紡錘形。皮色は美しい鮮紅色。そして食感は、ほくほくで甘くておいしい。その新種は、やがて理想のサツマイモとまでと言われるほどの名品になった。

それを知った関東各地の農家が、いちの家に来た。そしてその種芋を売ってくれとせがんだ。だが、いちの夫は畳屋だったし、いち自身も子育ての真っ最中だった。だから来客に、いちいち対応することができなかった。それで「困った、弱った」となった。そのとき、助けてくれたのが近所に住んでいた甥おいで、専業農家の主あるじ、吉岡三喜蔵だった。

三喜蔵は、まず、いちのサツマイモいものに「紅赤」べにあかという名を付けた。それから自分の畑の大部分を「紅赤」の種いもの増産地にした。

さらに自宅の庭に大きな苗床も作った。そして頼まれれば苗を全国のどこにでも送ってやった。東京都の「金時」・神奈川県高座郡の「高座赤」・千葉県の「千葉紅」などがそれだった。

ではその頃の川越いも産地はどうだったのか？「紅赤」の美しい皮の色は蒸してもあまり変わらない。だからそれは先ずは「蒸し芋用」として好まれた。

江戸時代以来、「川越いも」の品種は「赤蔓」と「青蔓」の二種だった。前者は地力のある畑を好んだ。それでも一反当たりの収量は「青蔓」以下だった。その代わり単価は、「青蔓」よりも良かった。

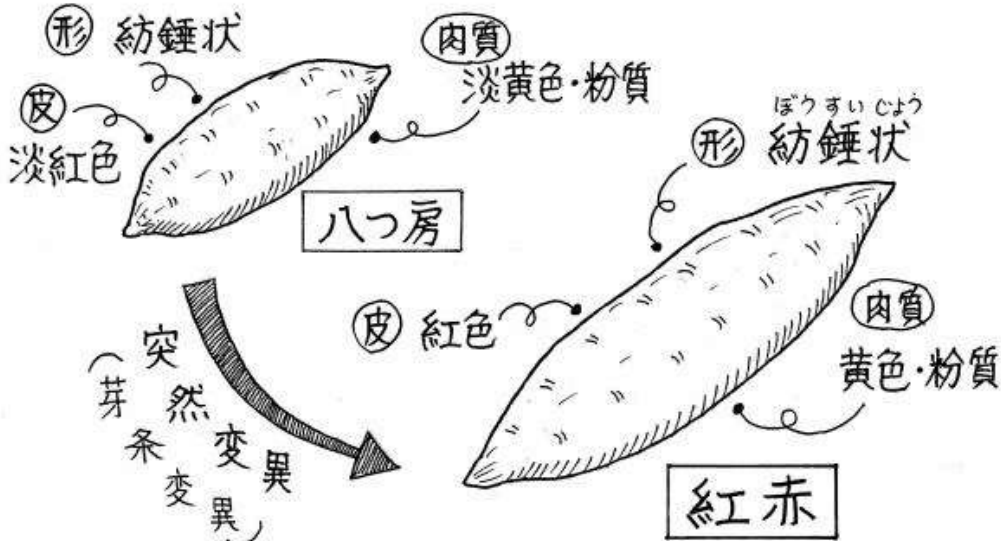
後者は強健で痩せ地でもよく育ったが、単価は「赤蔓」よりも安かった。農家はその二種を自分の畑の地力に合わせてながら上手に使い分けていた。

「川越イモ」は、焼きいも屋用として発展したものだ。だから、「紅赤」が現われても最初のうちは平気だった。サツマイモの皮の色は、どんな種類のイモでも焼けば焦げて茶色になったからである。

だが、「紅赤」の出現により、東京の焼きいも屋の売り物が増えた。十月に入ると、「紅赤」の新イモを仕入れ、それを蒸して売るようになった。それで川越イモも、その新しい需用に対応できるものでなければならなくなった。

しかもその「紅赤」を焼いてみると、川越の「赤蔓」の味よりもさらにすぐれていることが分かってきた。それで大正期になると、川越地方のサツマイモ畑も「紅赤」一色になった。おかげで「川越イモ」の名声はますます高くなった。





山田いち(35歳)  
 が、八つ房より  
 突然変異した  
 「紅赤」を発見。

明治31年(1898)の  
 木崎村(北浦和)

◆ 千葉県に入った「足立あだちいも」

「紅赤」は埼玉県北足立郡で生まれたことから、「足立いも」とも呼ばれていた。その紅赤は千葉県で大正時代より作られていた。太平洋戦争後の昭和三十八年頃、新たな種イモの紅赤（金時）が千葉県の北総台地に入った。わたしはそのいきさつを、平成元年に香取農業改良普及所多古支所の北崎順一技師から聞いている。

「東京の青果市場の理事長に勧められ、うちの方でも澱粉イモはもうやめよう。その代わりに、これからは「金時きんとき」で行こうとなった。その前までは冬作はムギで、夏作は落花生と澱粉イモの「沖縄百号」だった。

その種イモは、埼玉県大宮市砂のサツマイモ出荷組合長・山田秀光氏から分けてもらったものだった」と。

ちなみに北総台地のサツマイモ栽培は、令和になった現在も健在である。「金時（紅赤）」は作らなくなったが、「ベニコマチ」・「ベニアズマ」・「べにはるか」・「シルクスイート」などの大産地になっている。