

第四章 明治期の川越イモ

◆ 焼きいも屋の屋号

明治維新により世は文明開化の時代になった。焼きいも屋の看板だった「八里半」や「十三里」も、時代遅れの古くさいものになった。それに代わって目立つようになったのが、屋号の「川越屋」だった。

川越イモ産地の農家の次男や三男で、東京のサツマイモ問屋の住み込み小僧になる者はいくらでもいた。そのような人たちが独立して焼きいも屋になると、屋号の多くが「川越屋」になった。

それがお客さんたちに、なんとなく安心感を与えていたようである。わたしは名古屋から東京の上野に出てきて、焼きいも屋を始めたという人からこんなことを聞いたことがある。

「東京に出てきて焼きいも屋をやるからには、『川越屋』を名乗りたかったよ」と。

◆ 新河岸川の河岸問屋

川越地方の畑作地帯が販売用のサツマイモの大産地になったからである、そこには大小さまざまなサツマイモ問屋があったに違いないと思っっている人が多い。だが、産地問屋は一軒もなかった。それは川越と江戸を直接結ぶ新河岸川の舟運があったからだ。

その川岸には、川の港である「河岸」が沢山あり、そこに回船問屋があった。農家は俵に詰めたサツマイモを手車てぐるまに積み、最寄りの河岸の回船問屋まで運んだ。

そしてその問屋の主人に、荷の送り先である江戸・東京のサツマイモ問屋の名を告げるだけで自宅に戻った。だから産地問屋が現われる余地がなかった。

では農家は売上げ代金を、どのような方法で受け取っていたのか？ それは翌年春、農家が自分の売り先のサツマイモ問屋に直接出向いて受け取っていた。

その江戸・東京の問屋の中には、親戚のように良い店もあれば、逆に意地の悪い店もあった。

「何月何日に届いた荷には、腐ったサツマイモがたくさんあった」などとケチを付け、代金の一部しか払ってくれないひどい問屋もあった。だから値切られ、泣き寝入りをさせられた農家が方々から出ていた。

それで「よし。おれは東京に出てサツマイモ問屋を開く。そこではまず、自分の村のサツマイモを、生産費が出る価格で買い上げてやる」と決めた青年が現われた。

◆ サツマイモ問屋「川小商店」の開店

川小商店の創始者、齋藤小平次は一八五六（安政三）年、今の埼玉県朝霞市根岸台の裕福な地主の子として生まれた。一八七六（明治九）年のこと、現在の東京都台東区駒形に「サツマイモ問屋、川小商店」を開いた。店名の「川」は川越地方の「川」。「小」は自分の名前「小平次」の頭文字「小」から出ている。

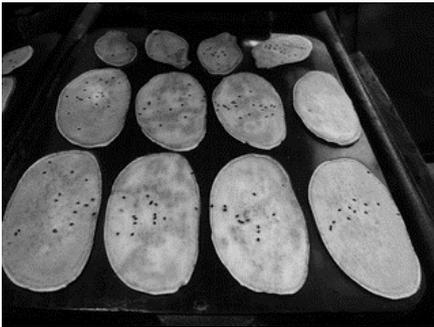
当時の東京のサツマイモ問屋組合は、サツマイモ産地から突然出てきて、郷里のサツマイモを買い占め、そしてそれを安い値段で焼きいも屋に卸す小平次を憎んだ。彼がどんなに頼んでも、問屋組合に入れてくれなかった。それどころか、さまざまな妨害をされて困った。それでもひるまず、農家が喜んで再生産する気持になれる価格での買い付けを実行した。おかげで仕入れ地がどんどん増え、店も大きくなった。それで東京甘藷問屋組合も自分たちの非を認めるようになった。一八八三（明治十六）年のこと、川小商店は、やっと東京甘藷問屋組合に入れてもらうことができた。ちなみに、同店は令和の今も健在である。

◆ 川越名物「いもせんべい」の誕生

明治は鉄道時代でもあった。川越関係では一八九五（明治二十八）年、中央線国分寺駅と、現在の本川越駅とを結ぶ川越鉄道が開通した。その後の一九〇六（明治三十九）年には、川越の久保町と大宮を結ぶ川越電気鉄道も開通した。



川越名物「いもせんべい」



いもせんべいを鉄板で焼く。

両者を使って川越に来てくれる人たちが年々増えた。それで川越側は、川越らしいおみやげ品の開発を急いだ。そのさまざまな試作活動で、川越らしいものとして今もさかんに売られているのが「いもせんべい」である。

その製法は、まずサツマイモをきれいに洗う。それを「カンナ」と呼んでいる特製の刃物で薄

く切る。スライスしたその一枚ずつを、やはり特製の鉄鉢てつぱさみで、はさむ。それを木炭の火床の上で絶えずひっくり返しながら、キツネ色になるまで焼く。それを生地きじと称した。その両面に刷毛はけを使い、白砂糖で作る砂糖蜜みつをたっぷり塗った。それからそれをよく乾かしたものを製品とした。

サツマイモはいくらでもある安いものだったが、太平洋戦争前の砂糖は高価な貴重品だった。それを惜しまず、たっぷり塗った「いもせんべい」は高価なものになった。それでも全国で川越にしかない珍しい菓子としてよく売れた。そしてそれは令和の今も、もともと川越らしい伝統的な土産品のひとつになっている。

もともと最近の人たちは健康志向から、砂糖蜜をたっぷり塗ってあるものより、薄いものの方を好む。業者はその辺の変化に敏感である。お客さんたちの好みの変化に合わせながらの仕事をやってくれている。

塗る砂糖蜜の量を減らすだけではいけない。それをまったく使わない、生地のままのものを「素焼き」と称して売り物の一つにしている店も出てきた。

イモセンベいの成功で「イモ菓子」の製造と販売に自信を持った川越の菓子業者たちは、さらに「イモ松葉（いもカリントウ）」と「イモ甘納糖」を開発した。その両者もよく売れているから、川越はますますイモ尽くしの町になってきた。

