

## 第五章 大正期の東京の焼きいも屋

### ◆ 第一次世界大戦による特需

一九一四（大正三）年の夏のこと、第一次世界大戦が始まった。主戦場のヨーロッパから遠く離れていたわが国は、戦争による特別需要の急増で好景気になった。東京市民のふところ具合も良くなり、菓子パン・ビスケット・キャラメル・チョコレート・ドロップなどの西洋風の菓子も買えるようになった。

その後の一九二三（大正十二）年九月一日のこと、関東大震災が起った。それは東京の焼きいも屋が、一齐に「蒸しイモ」を蒸しはじめた時期だった。また正午だったため、熱湯がいつぱい入っていた大釜もひっくり返り、大やけどをした人がたくさん出た。

【※編集委員注・・・一般的に、焼きいも屋は「焼きいも」ばかりでなく「蒸しいも」も同時に販売した。特に九月は、まだ新しいもで、且つ寒くはない初秋のため、まず蒸しいもから売り始めた。】

その大震災で東京の焼きいも屋も全滅した。だがその後、ただちに店を再建し、客が再び来てくれるのを待った。

だが、当てが外れた。大震災で世相が大きく変わっていた。それ以前のものは何でも古くさい物とされるようになり、焼きいも屋もその一つにされてしまった。

その代わり、焼きいも屋のそばに現われた菓子パンの小売店は繁盛した。それを毎日、見せ付けられた焼きいも屋たちは、「パン屋に負けた」とくやしがった。焼きいも屋の主人は、

それであきらめ、転業か廃業かを決めるしかなかった。

川越イモもそれで大打撃を受けた。販売用のサツマイモ畑を少なくし、ニンジン、ゴボウ、ダイコン、サトイモなどに力を入れるようになった。それを東京の青果市場向け野菜としたが、なかでももっとも有名になったのはゴボウだった。「人間ゴボウ」がそれで、それは関西の野菜市場にまで鉄道貨車で送られるようになった。

#### ◆ 中国から入った壺焼き

関東大震災で東京の焼きいも屋が全滅すると、神戸に中国からの新しい焼きいも手法である「壺焼き」が入った。それは中国の東北地方にあったものが上海しゃんはいに入り、そこから神戸に入ったものだった。

その特徴は扱いやすいことだった。明治以来の東京の釜焼きは、大きな家の土間に、大きなカマドを築く。それに鉄製の平釜を載せてイモを焼くという大掛かりのものだった。

それに対し、壺焼きは駄菓子屋などの片隅に、大型の壺を一つ置ける場所さえあれば、簡単に始められるものだった。それでそれが神戸から全国各地に一気に伝わった。もちろん東京にも入った。

壺の底にある火床の燃料はコークスだった。サツマイモを一本ずつ太い針金の先に引っ掛け、高温の壺の中に吊るす「空気焼き」のそれは珍しいものとして全国的に受けた。だがそれは、一時的なものだった。太平洋戦争により、サツマイモも国策作物になった。それでサツマイモの自由売買もできなくなったからである。

◆ 「大学いも」

関東大震災後に現われたサツマイモ関係の新商売で、令和になった今も人気のあるのが「大学いも」である。それが最初に現われた場所は「東京大学の前だった」とか、「売り手が大学生のかぶる角帽かくぼうをかぶっていた」などとの話が、伝わっている。

昭和六十年代の春のことだった。わたしは東京のサツマイモ問屋「川小商店」の二代目社長、齋藤直衛さん（明治三十五年生まれ）から、こんな話を聞いている。

「東大近くにあったある焼きいも屋が、ある人から『焼きいも用のサツマイモを適当に切り、油で揚げる。それに砂糖蜜をからめて売って見たら』と奨められた。それでその通りのことやってみたらよく売れた。それで『大学いも』という名が出た」と。

わたしは、なるほどそうだったのかと合点した。そもそも焼きいもは関西から江戸・東京に入ったものだったが、「大学いも」はその逆だった。それは東京で生まれ、そこから全国に広がった物だった。



東京では大正と昭和初期に「大学いも屋」が登場

秘伝の蜜と  
黒ゴマ