

川越地方の

サツマイモ

文化史



風香

井上浩

サツマイモ愛、書齋から世界へ!

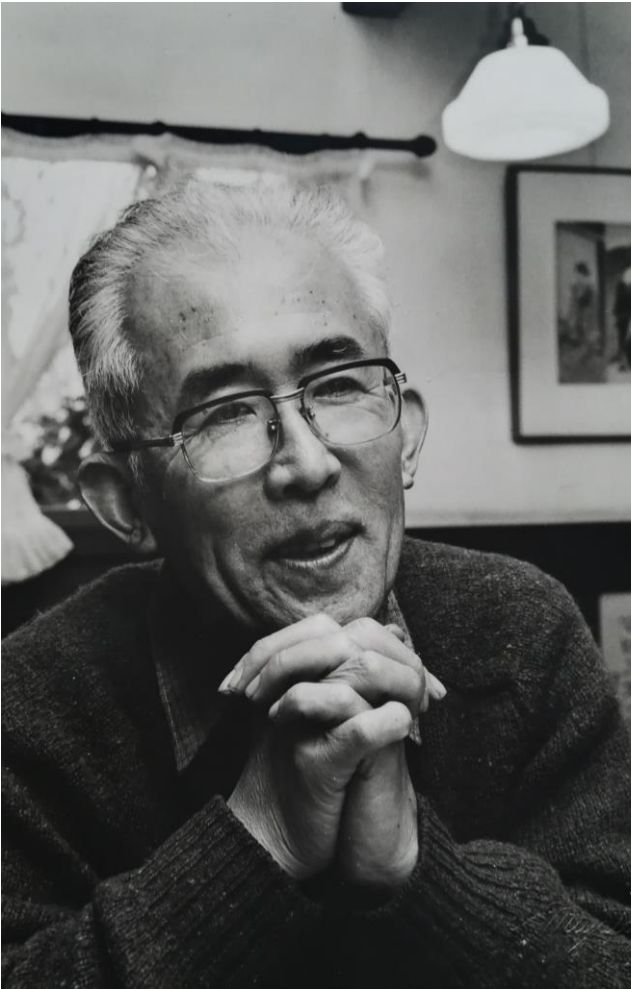


Photo © 宮田 均

『経済往来』1994年1月号「わが腹ばいの人生」のインタビューに答える著者。

(写真家・宮田 均氏、取材記者・大江 眸氏夫妻) 同記事の写真・文章ともに本人がとても喜んだ。



Photo © 有田静人

サツマイモ資料館の付属農園で沖縄100号を収穫する著者(1996年)。

有田静人氏(八重山毎日新聞社)撮影。

沖縄100号が第二次世界大戦の食糧難から如何に多くの命を救ったか、熱く語っていた。



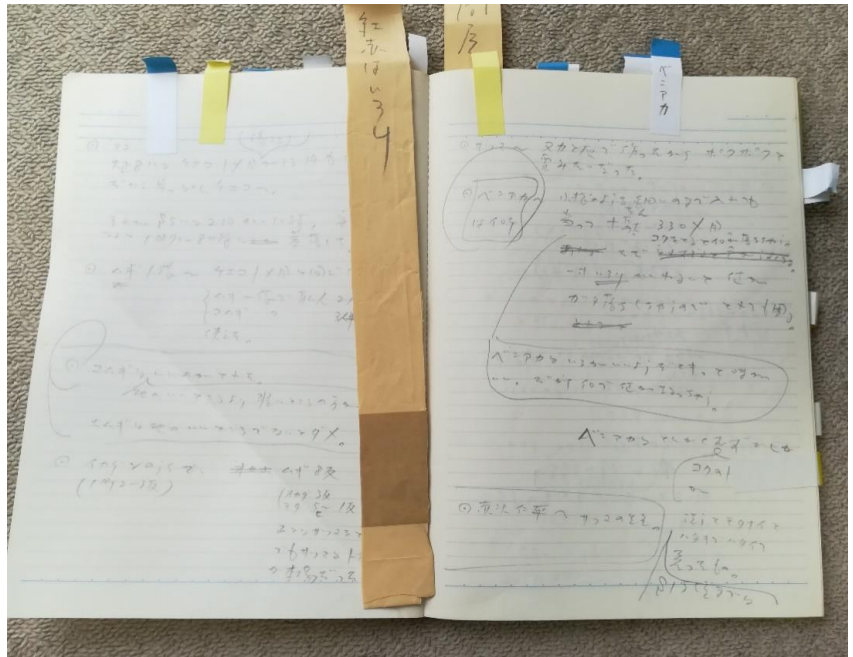
最晩年の書斎の様子。



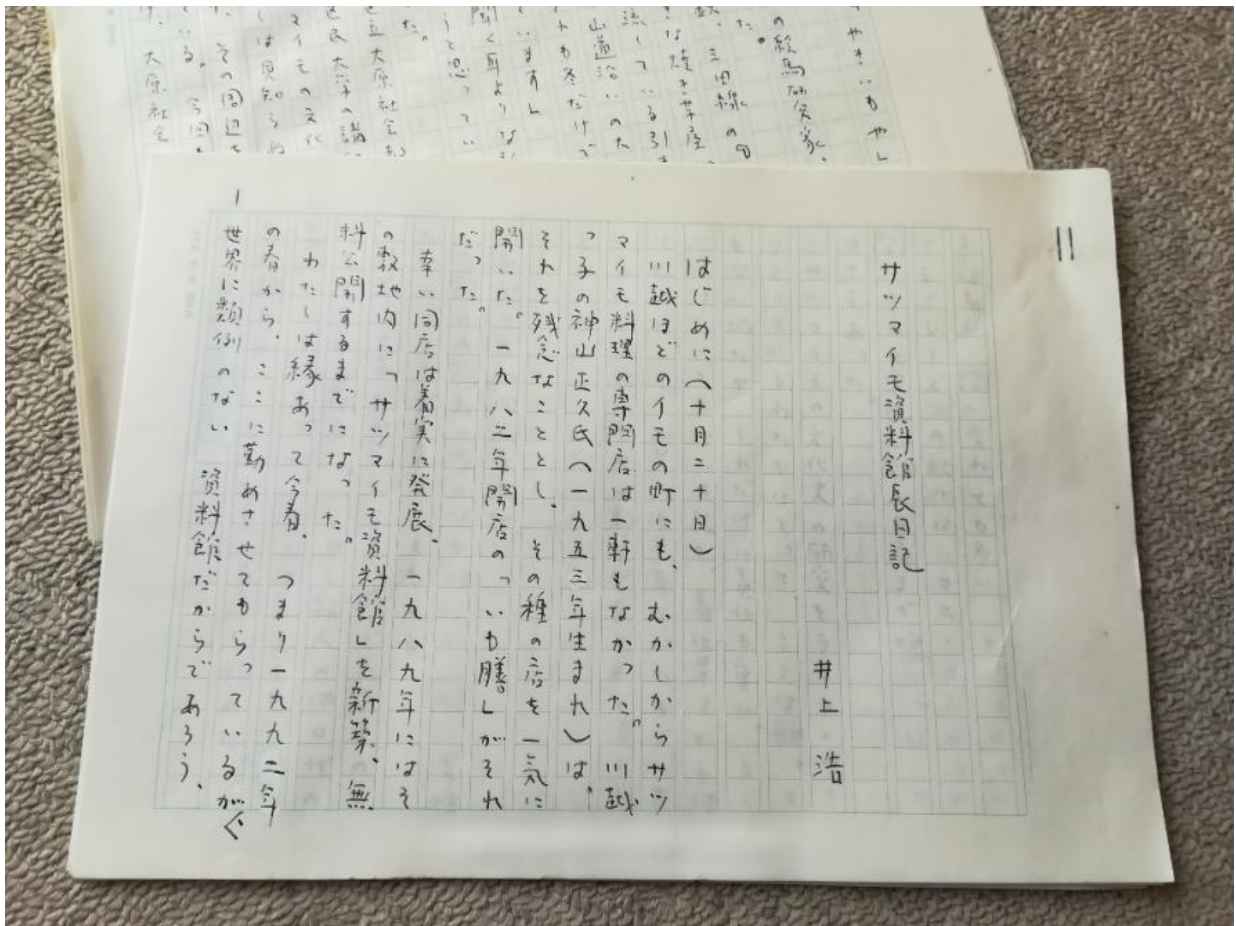
執筆していた書斎は乱雑、混沌の極み。



鉛筆・消しゴム派。
チビた鉛筆はポケットに入れて
携帯するのに重用した。



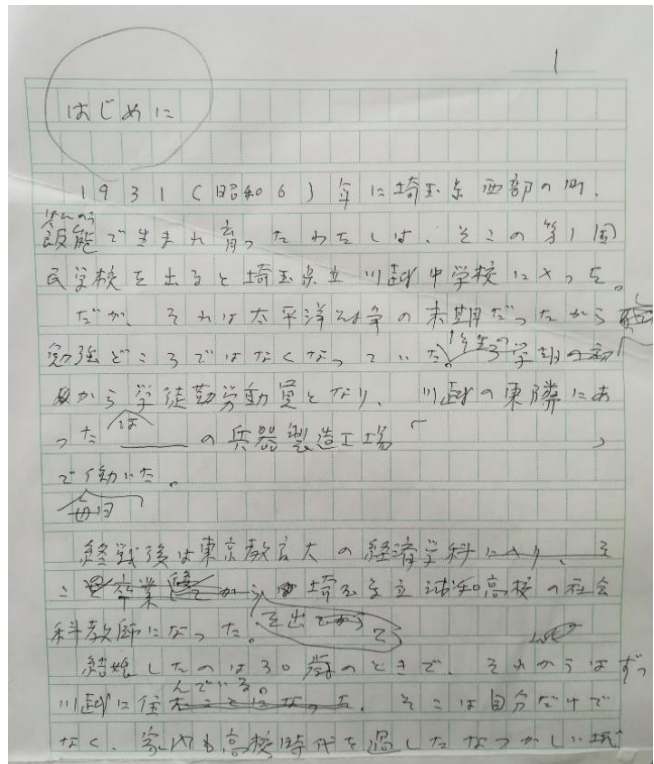
聞き書き取材メモは付箋だらけ。



「サツマイモ資料館長日記」冒頭の手書き原稿



「サツマイモ資料館長日記」
手書き原稿のファイル



本書冒頭部分の下書き原稿



「川越いも友の会」創立メンバーと、川越市上松原にてサツマイモ収穫（1983年頃）。
左より田中利明氏（初代会長）、ペーリ・ドウエル先生（現会長）、山田英次氏（事務局長）、著者。



福原地区の川越いも栽培実習農場にて（1983年頃）。
中央はベニアカ作り名人 松崎新治氏。左は佐藤光興氏（埼玉県園芸試験場 主任研究員）。



川越市制60周年を記念し、川越いも歴史研究家として「川越の六十人展」の一人に選ばれた（1982年）。



川越市のサツマイモ料理店「いも膳」にて（1990年）。
左より、神山正久社長、ベーリ・ドウエル氏、小野真知子氏（名古屋女子大学教授）。



サツマイモ資料館の二代目館長を務めた（1992～2008年）。
ここは著者にとって夢の城だった。



サツマイモ資料館の展示室（1991年）。
左から山田英次氏（初代館長）、郷原茂樹氏（鹿児島県の製菓会社フェスティバロ社長）、
ペーリ・ドゥエル氏。



サツマイモ資料館の閉館式にて（2008年6月1日）。



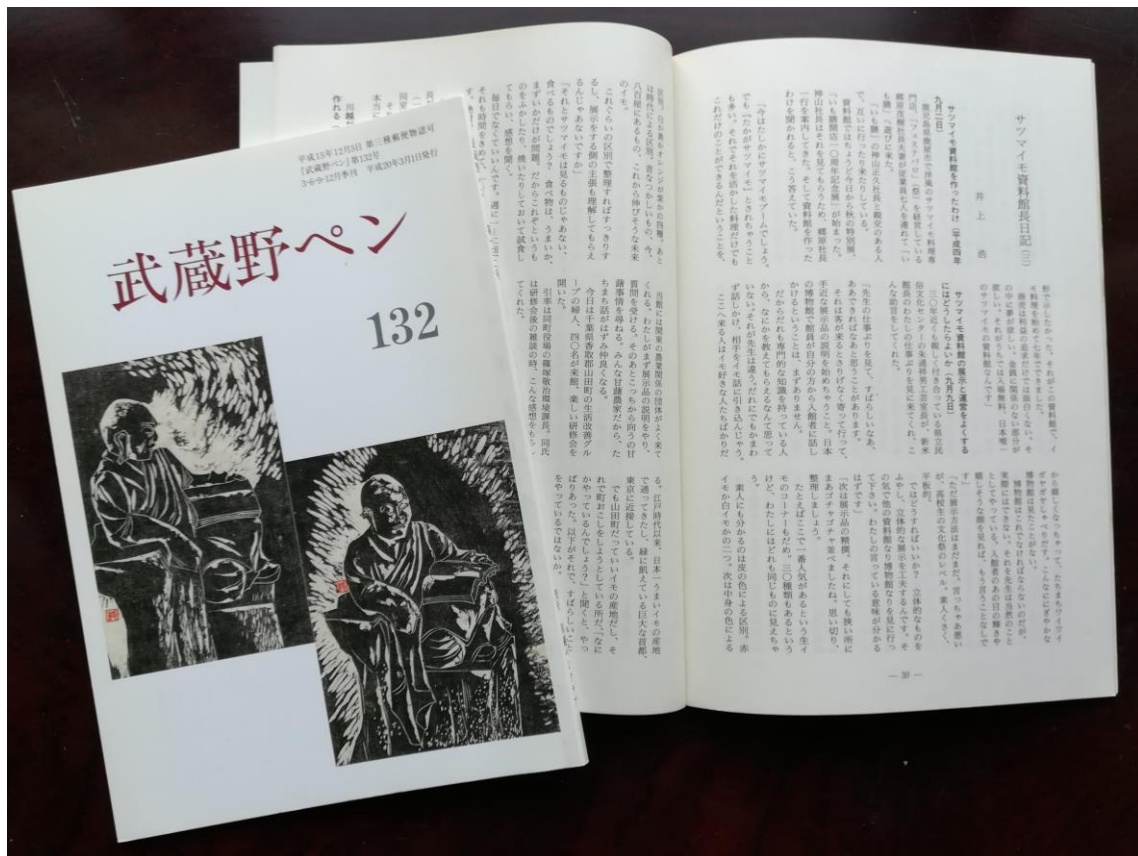
閉館式で挨拶する著者と「いも膳」神山正久社長。



川越ペンクラブ総会にて（2001年）。
最後列右から二人目が著者。



川越ペンクラブ総会にて（2016年）。



『武蔵野ペン』に「サツマイモ資料館長日記」を連載（全57回、1992～2008年）。

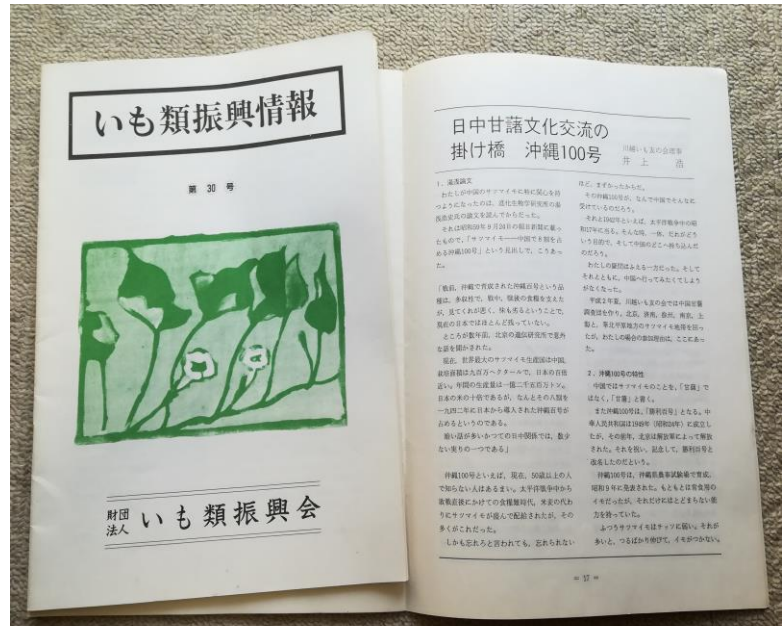


川越市の妙善寺にて毎年10月13日に開催される「いもの日まつり」にて（2017年）。



『イラスト紅赤いも歴史物語』を発売（2017年）。

左より山田英次氏（川越いも友の会事務局長）、著者、林伊佐雄氏（三芳町長）。



『いも類振興情報』『サツマイモ辞典』等（財団法人・いも類振興会）への執筆・編集に参画し、日本いも類研究会の会長を務めた（2003～2015年）。



「川越いも友の会」がサントリー地域文化賞を受賞（1991年）。
「いもを愛する人々による、川越いもの保存と復権運動」の活動が評価された。



沖縄県嘉手納町の甘藷伝来400年祭に出席（2005年）。

湯之上 忠氏（農林水産省九州農業試験場サツマイモ研究者、中央）、坂井健吉氏（芋焼酎原料コガネセンガンの開発育成者、左から二人目）と並び、「野國總管甘藷功労賞」を受賞。

左は伊波勝雄先生（嘉手納町の元教育長）。



サツマイモに関する講演を頼まれれば、全国どこへでも気軽に出かけて行った。

愛媛県今治市上浦町にて（2002年11月）。



中国サツマイモ視察団を組織し、中国・江蘇省の甘藷研究センター他を訪問（1990年8月）。



中国徐州甘藷中央研究センターを訪れ、育種の大家・盛家廉先生に会った（1990年8月）。



ミャンマー北東部シャン州のケシ栽培地帯を訪問。麻薬に代わる現金収入源の一つとして、サツマイモ飼料による養豚業振興のため、豚の検疫・伝染病予防の重要性について問題提起した（1999年）。



川越市の姉妹都市フランス オータン市を訪問（2007年）。
当時、著者は「小江戸川越観光親善大使」の一人だった。中央は井上和子（著者の妻）。



著者の妻 井上和子は2024年4月21日、夫の一周忌を待たずに永眠した。
サツマイモ活動で休日も家に居ない夫へ理解を示し、義理の母と同居して世話をし、サツマイモ資料館では土産品販売や展示説明文の清書等を担当した。また数百人に及ぶ夫の友人・知人との交友関係維持を手助けした。この妻無くして著者の仕事は決して成就しえなかったであろう。



箱根旅行の祭、ベコニア園にて（2005年）。



中国上海に駐在していた長男 井上 健を訪問、上海料理店にて（2010年）。



上海動物園で十頭の赤ちゃんパンダを見て（2010年）。

和子「パンダも人間も赤ちゃんは可愛らしいね」

浩 「パンダに比べて人間は働き過ぎだな・・・」



川越地方の

サツマイモ文化史

井上 浩

序 本書発行の経緯

井上 健

二〇二三年七月十一日、父が九十二歳で永眠した。その後半生の大半にわたり情熱を注いできたサツマイモ文化史研究の集大成として、一冊の本にまとめて出版することが永年の夢であると生前より公言していた。家族もそれを知っていたので、脳梗塞の発作で入院を繰り返すたびに、「お父さん、早く本を出さないと間に合わなくなっちゃうよ」と発破をかけてきた。それでも当人は、まだ書き足りないことでもあるのか、一向に焦る様子もなく、最晩年まで何かしら調べたり書いたりし続けていた。

二〇二二年一月コロナ禍最中のこと、少しでも出版意欲の刺激になればと思い、私が自作の句集を送るとすぐに手紙が来た。

「二度読みました。次の句が特によかった。へ焼きいもを品定めするシヤネル服」
「やっぱりサツマイモかと私は苦笑するしかなかった。それでも最後にはこうあった。「ボクのライフワーク『川越いもの文化史』の原稿書き、毎日やっているよ。トシを取ってもやりたい仕事があることを喜びながら」

亡くなる前日に病室の父を見舞った。この数か月間、生命反応はあるものの一言も喋らないので、既に脳機能は停止してしまつたようにも見えた。それでもコロナ禍面会禁止が解除され直接面会できるようになるまでは死なない、と気力で持ちこたえていたように思えた。

心拍・血圧計が生命維持の下限値をたびたび下回るのを見ながら、私は父のむくんだ手を握って語りかけた。

「お父さん、本は俺が完成させるから心配いらないよ」

その時、父の目から一滴の涙がこぼれた。その時の目の動きは、安心したようにも、また怒っているようにも見えた。あるいは「余計なこととはしなくていいよ、あんたには無理だよ」と言いたかったのかもしれない。

家庭内での父親の印象は「飄々として、ずぼら、いい加減」だったが、遺品を整理する過程で初めて気がついた。一見でたらしめに見える本棚や机上の執筆用資料は、意外にも自分の一定の基準で分類整理されていたこと、そして自分が関心を持ったことは何であれ小まめに記録ノートを几帳面に残していたことである。

夥しいノート類が見つかったが、いずれも途中で突然やめている。例えば、長男の私が誕生した際（一九六四年）の日記にはこうある。

「（五月五日）子供の日、もらった五月人形の数々をきれいに飾る。（六月五日）こどもの写真とる。毎月五日に一本とってやろう。（六月六日）五月はずっと風邪気・・・」

風邪気味と書きかけて、突然赤ん坊（私）が泣きだしたのか、電話が鳴ったのか、日記はここでぷつんと終わっている。他の日記や読書記録も同じような調子で、気の向くまま書き始め、飽きると突然放棄している。

最晩年の手書きメモも、てつきり本の追加原稿を書いているものと思っていたら、実際にはその日に食べたものや来客の記録、知人への手紙の下書きなどが大半だった。

本の完成を安請け合いましたものの正直に言えば、散乱した殴り書きの手書きメモをどう整理構成したら原稿を完成できるのか皆目自信はなかった。膨大な蔵書・資料や手書きノートの遺品を整理するうち、何とパソコンから二〇二一年七月時点の書きかけの原稿が見つかった。中身を確認すると原稿は八割がた完成しており、一部の情報欠落部分を補いイラスト・写真等を追加すれば何とか書籍としての体裁を成しそうに思えてきた。

それにしても、原稿がここまで完成しているのに、なぜ自分の手で出版しなかったのかは謎のままである。まだ何かを書き足すつもりだったのだろうか。ひよつとしたら調べたり書いたり人に話したりすること自体を楽しんでいただけで、書籍として形を残すことにはそれほど執着が無かったのかもしれない。むしろ原稿が完成した時点で自分の人生が完結してしまおうと思っていたかもしれない。

その後、原稿の欠落情報はほぼ補完できたが、第十二章「サツマイモ資料館での聞き書き」のみはどうしても冗長な印象を拭えず、明らかに未完成と言わざるをえない状態だった。平成十三〜十八年の五年間の記事は欠落し、時系列も乱れていた。内容の大半は、かつて『武蔵野ペン』および日本いも類研究会ホームページに父が寄稿した記事と重複し、しかも本書原稿は推敲前の簡単な日記風メモだった。この章のみは本人も採録すべき記事と編集方針を未だ決めかねていたようだ。聞き書きは父の執筆活動の真骨頂であったし、本書全頁数の約四割を占めているので本章を外すことはできない。ただし第三者がこれを完成させることは不可能に思われた。時系列のみ整え、そのまま並べるほかに手だてはないと私は思った。

しかしながら、本当はどうしたかったのか真意を確認できないまま、当人未校了の原稿を当人の名前で世に出してよいものか、躊躇し、大いに葛藤もあつた。

半世紀前のジャズ・レコード名盤に後世の他人が別テイクを勝手に追加して売るとは墓を暴く行為に似ていると言えなくもない。シュールベルトのいくつかの未完成曲について後世の者が補完版を発表して駄作・冒涇の誹りを受けた例もある。

当人は、本書「おわりに」で書いている通り、さきたま出版会（会長・星野和央氏）に本書の出版をお願いすると決めていた。当初はエッセイ風の軽い読み物も想定していたが、単発的な記事ではなく統一性のあるサツマイモ文化史の定本を作りたいことを星野氏から勧められ、本書の執筆に傾注したようだ。星野氏から何度も叱咤激励のお便りを頂きながら、残念なことには遂に自らの手で本書を完成させるには至らなかった。未完原稿の公式販売を望まない遺族の意向を星野氏は快く汲んでくださった。

そして故人のイモ仲間の皆さまにもご相談した結果、無料私家版として発行し、生前親しくお付き合いいただいた友人知人の皆さまにお配りし、併せて日本イモ類研究会のホームページ（<https://www.jrt.gr.jp/>）にも掲載していただけることとなった。

また懸案であつた第十二章「サツマイモ資料館での聞き書き」については、「本書が、川越だけでなく、ほかのところの人々にも広く読んでいただけるようになることを願っている」という故人の遺志を斟酌のうえ、サツマイモに関心のある方々にとって少しでも読みやすくなるように、単行本としての完成度を優先することにした。すなわち、かつて『武蔵野ペン』に連載していた「サツマイモ資料館長日記」より約四分の一を転載させていただくこととし

た。その際の対象選定基準としては、①著者自身が想定していたとおぼしきテーマ、②編者を含む一般読者にとっての内容の面白さ、③著者ならではの聞き書きの独自性、④執筆期間全体に亘る各年のバランス、等を考慮した。ただし選集の例に漏れず、本書の選定対象も発行者の主観に偏ったことはご容赦願うほかない。ここに掲載しきれなかった「サツマイモ資料館長日記」の記事は前述の日本いも類研究会のホームページで併せてご覧いただきたい。

本書の企画・編集・発刊にあたり、ご協力いただいた川越いも友の会事務局長の山田英次氏、同会長のベーリ・ドゥエル氏、および一般財団法人いも類振興会理事長の矢野哲男氏、武蔵野ペン編集人の小坂部恵子氏、株式会社さきたま出版会会長の星野和央氏、それに父が芋づる式に知り合った全国・全世界のすべてのイモ友の皆さまに心よりお礼申しあげます。

上記経緯をご諒察のうえ、ひとりでも多くの方に本書をお読みいただき、もし何かのお役に立つことがあれば、遺族一同たいへん光栄に存じます。

本書の底流にあるのは、川越に対する著者の郷土愛、そして二度と戦争が起きないようにという祈りにも似た願いであると思われます。「ボクはいい仲間に恵まれて本当に幸せだ」といつも言っていた父は、残された方々がこの本を読み、何かを感じ、互いに語り合い、楽しんでいただけたなら、きっと許して喜んでくれるに違いないと信じております。

二〇二四年七月一日

目次

序文 (井上 健)

はじめに

第一章 サツマイモが川越地方に来るまで

第二章 江戸の焼きいも屋

第三章 明治の東京の焼きいも屋

第四章 明治期の川越イモ

第五章 大正期の東京の焼きいも屋

第六章 太平洋戦争とサツマイモ

第七章 戦前の川越市民にとっての焼きいも

第八章 終戦後の石焼きいも

第九章 川越のいも掘り観光農園

第十章 川越の市制施行六十周年祝賀行事

1

9

11

27

35

45

51

55

61

65

69

75

第十一章	川越のサツマイモ資料館	81
第十二章	サツマイモ資料館での聞き書き	85
第十三章	川越市民にとってのサツマイモ感覚の変化	163
	おわりに	167
	◎おもな参考文献	168
解説	(山田英次)	173
あとがき	(ベリー・ドウエル)	179
付録①	川越いもの歴史年表	183
付録②	井上 浩略歴	191
イラスト	(山田英次)	
表紙装幀	(井上風香)	

はじめに

わたしは一九三一（昭和六）年、埼玉県西部の町、飯能はんのうで生まれた。それは満州事変が始まった年でもあった。

東京教育大学経済学科を出て、埼玉県の公立高校の社会科教師になった。一九六二（昭和三七）年のこと、結婚して川越市民になったが、そこは自分も妻も高校時代を過ごした懐かしい町だった。

その川越は関東大震災にも、太平洋戦争による戦災にも遭わずに済んだところだった。おかげで太平洋戦争後の混乱期が過ぎると、優れた文化財がたくさん温存されている町として広く知られるようになった。

そこでは江戸時代から、優れた郷土史研究家が次々に出ていた。だが、江戸時代の後期から、江戸つ子が「本場もの」としたサツマイモについての本格的な研究者だけは、なぜか出ていなかった。

わたしは、それでもそれは誰かが、きつとやってくれる仕事だと思っていた。だが、その当ては外れた。いくら待っても、その気配けはいさえ出てこなかった。それで教職の仕事をしなから、自分がやってみるしかないかと思うようになった。そう、それは四十歳ごろになってからのことだった。

本書はそのような者が、次の二点に注意しながらいろいろ書いてみたものである。

一つは、最近の川越が、埼玉県の代表的な観光都市になってきたことである。毎年、数百万人も観光客が来てくれるにぎやかなところになってきた。

観光客は、その風土が感じられるものを求める。さらに、そこにしかない物を求めている。サツマイモで全国的に知られている川越ならではのものとなれば、食事でも、土産品でも、それがたっぷり使われているものになる。

だから川越観光の中心地、藏造りの町並みから菓子屋横丁にかけての一带は、それを扱う店で埋め尽くされている。そんな面白いところは日本だけではない、外国にもないから観光客は喜ぶ。その情景をマスメディアが見逃すはずがない。競って報道してくれている。

そのようなことにまでなってきた川越イモの文化史的な流れを、地元の人たちにだけでなく、観光客の皆さんにも知ってもらいたくなった。

そしてもう一つは、自分が食べ盛りだったころのわが国の、厳しかった食糧事情である。その体験者の一人としての当時のさまざまな見聞を、戦後生まれで戦争を知らない世代のひとびとに伝えておかなければならないと思っている。そのような義務感がある。

第一章 サツマイモが川越地方に来るまで

◆ コロンブスの贈り物

サツマイモの原産地は、メキシコ南部からペルーにかけての熱帯アメリカとされている。そこでのサツマイモは、今から七千年以上も前から住民の食べ物の一つとして栽培されていたようである。

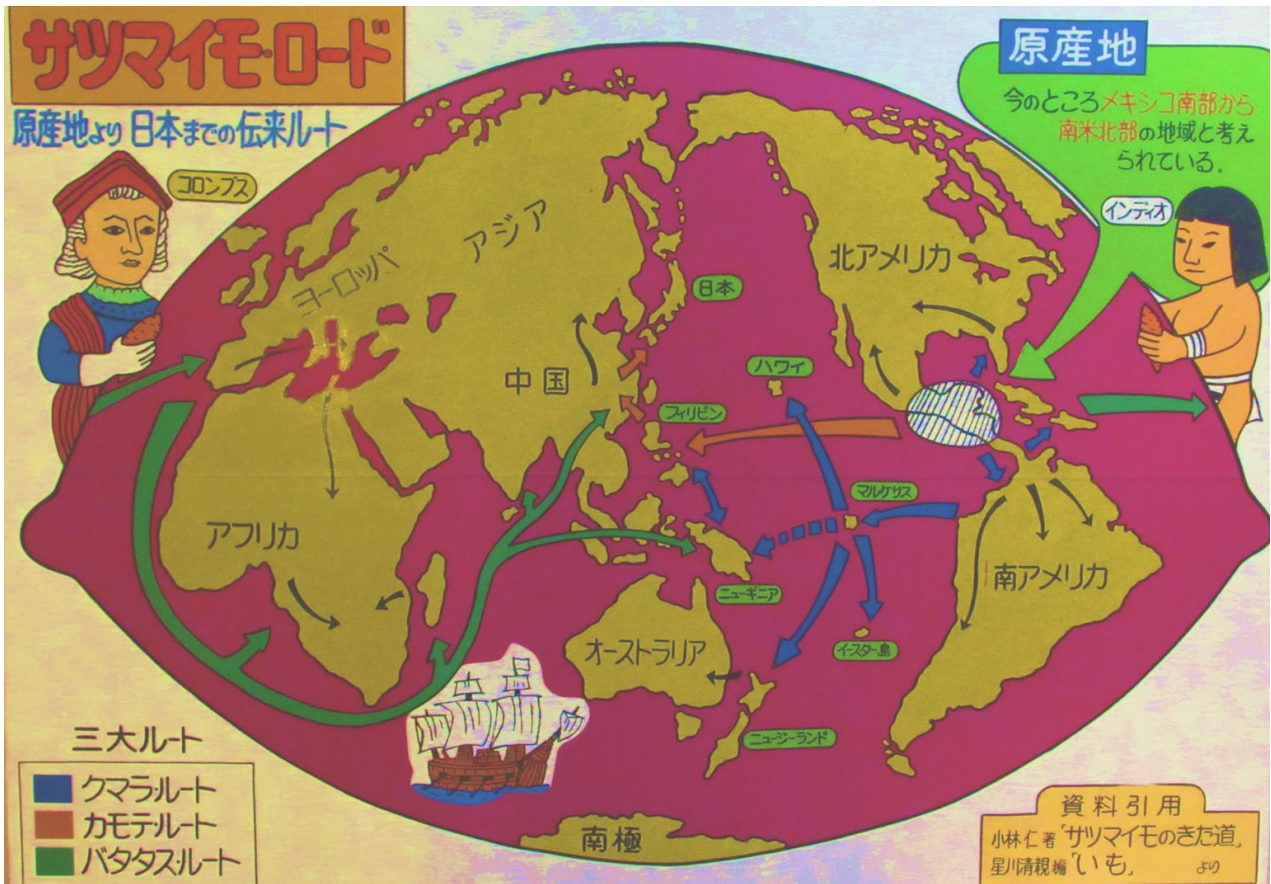
それをヨーロッパに伝えたのが、コロンブスだった。航海家のコロンブスは一四九二年のこと、スペイン女王、イサベルの後援により西インド諸島に到達することができた。そこにはヨーロッパになかった、珍しいさまざまな物があった。

コロンブスは大喜びで、それをヨーロッパに持ってきた。その中のイモ類では、ジャガイモもサツマイモもあった。前者は夏でも冷涼なヨーロッパの気候に合っていたから、そこに定着することができた。

だが、熱帯原産のサツマイモはそこに合わず、航海船を通して、アフリカ経由でインドや東南アジアに入った。

◆ フィリピンのサツマイモ

東南アジアでサツマイモ栽培が盛んになったところは、農耕にとっての地力が低いだけで



「サツマイモ資料館」に展示されていたサツマイモ伝来ルート図（山田英次氏作成）。

なく、台風による農作物の被害が多
いところだった。

コロンブスの航海を支援したスペ
インは、中南米諸国を次々に征服し
植民地にした。さらにアジアのフィ
リピンにも進出し、そこも植民地に
した。そしてメキシコの太平洋岸の
港町、アカプルコとフィリピンのル
ソン島の中心地、マニラを結ぶ太平
洋航路を開いた。そのマニラに、メキ
シコ産の銀貨をたくさん持ったスペ
イン商人たちが続々とやって来た。

かれらのねらいは、中国南部の商
人たちが中国船でマニラに持ってく
る陶磁器・絹織物・茶などの買い取り
だった。銀貨で中国名産のさまざま
な商品を買ひ、それをヨーロッパに
運んだ。その交易で大もうけをする
ことができた。

そのためにマニラにやって来た中

国商人の一人、陳振竜ちんしんりゆうは他の中国商人たちとまったく違っていているところがあった。マニラ郊外の農民たちが「カモテ」と言っていた珍しいものの畑を見て直感した。それは自分の故郷である、中国南部農家の苦しい暮らしも助けられるものに違いないと。

それで商売をやりながら、その珍しい作物の特徴を調べはじめた。するとそれは、地力の低いところでも良くできるだけでなく、どんなに大きな台風にも負けない強い作物であることがわかった。しかも食べてみると、甘くておいしいものだった。

メキシコでのサツマイモの呼び名は「カモテ」である。それがフィリピンに直接入ったから、そこでもその珍しい作物は「カモテ」と呼ばれていた。振竜はそのたくましいイモの性質を知って喜んだ。それを郷里の農民にも、ぜひ作らせたいと思うようになった。中国南部の畑も痩せ地やせちが多かっただけでなく、台風による飢饉の多いところだったからである。

それで、そのツルを持って帰国するとすぐ、地方行政の役所に行った。そして役人にこう頼んだ。「これは農家のためになるものです。ぜひ、普及活動を始めてください。農家の暮らしが楽になるはずですよ」と。それがきっかけとなり、中国南部地方でもサツマイモ栽培が盛んになった。

◆ 琉球王国の野國總管のぐにそうかん

沖縄もフィリピンや中国南部と同様で、台風による飢饉の多いところだった。琉球王国時代のそこは中国への朝貢国ちようこうこくの一つだったから、ときどきそこへの貢物を贈るための使節団を出していた。その航路は那覇なはと中国南部の福建省福州を結ぶもので、そのための「進貢船」

も持っていた。そしてその船の事務長を「總管そうかん」と呼んでいた。

一六〇五年に那覇港に帰ってきた進貢船の總管は、沖縄本島の嘉手納町野国地区かてなのくにの人だった。だが、残念なことに、その実名は伝えられてこなかった。嘉手納町の元教育長、伊波勝雄先生はその解明に尽力されただけでなく、その總管の気持が、それ以前の總管たちとまったく違っていたことを明らかにされた。

それは「台風と夏の日照りによる沖縄農民の苦しみを、少しでも楽にしてやりたい」という強い気持の有無であったと。

野國總管は福州に着いてすぐ、そこに入ってからまだいくらかもたっていないなかったサツマモ畑を見て直感した。「これだ。沖縄農家の苦しい暮らしを救える物は」と。

だからそのツルを鉢植えで持って帰国した。そしてさつそく、郷里の野国村での試作を始めた。それを王府の田地奉行、儀間真常ぎましんじょうが聞きつけ、野国村にきた。そして總管が中国から持ってきたサツマイモのツルを分けてもらった。それを使い、沖縄にもっとも合う栽培法の研究を始めた。それを数年続けてみてわかった栽培法を農民に伝えた。

王府の高官が本気になって主導したサツマイモの普及は速かった。わずか十数年で、どの農民もサツマイモを作るようになり、常食にするほどの食べ物になった。

沖縄で「イモ」と言えば、「サトイモ」のことだったが、サツマイモはそれより作りやすかっただけではない。単収たんしゆう（単位面積当りの収量）がサトイモより、はるかに多かった。それで「イモ」と言えば、「サトイモ」ではなく、「サツマイモ（唐いも）」のことになった。

◆薩摩藩のサツマイモ事情

沖縄でのサツマイモ栽培の普及は速かったが、九州でのそれは百年もの長いあいだ進まなかった。そのわけは二つあったとされている。

江戸時代になり幕藩体制が確立してくると、どの領主も年貢の対象である「コメ」の増産政策に全力を注ぐようになった。だから年貢の対象には、とてもなりそうもないサツマイモへの関心は薄かった。

また、農民側にも問題があった。それは作りなれない作物には手を出したくないという保守的な傾向だった。

それでも沖縄にサツマイモが入ってから百年近くたつと、新しい動きがやっと出た。一六九八（元禄十一）年のこと、種子島の領主であり、薩摩藩の重臣でもあった島津久基しまづひさもとが、琉球王・尚貞に頼んでサツマイモの種芋を手に入れた。それを種子島の家臣に渡し、ここでの試作をさせてみた。すると良いイモがたくさん取れた。それがきっかけとなり、薩摩藩の支配者側もサツマイモにやっと関心を持つようになった。

さらに一七〇五（宝永二）年のこと、こんどは指宿地方いぶすきの半農半漁の人、前田利右衛門が仕事で渡った沖縄本島から種芋用のサツマイモを持ってきた。その地方も台風と夏の日照りによる農作物の凶作の年が続いていたからである。

それでさつそくそのイモの試作をしてみると、やはり結果が良かった。それからの利右衛門は毎年、サツマイモ苗をたくさん作り、近隣の村々に配った。

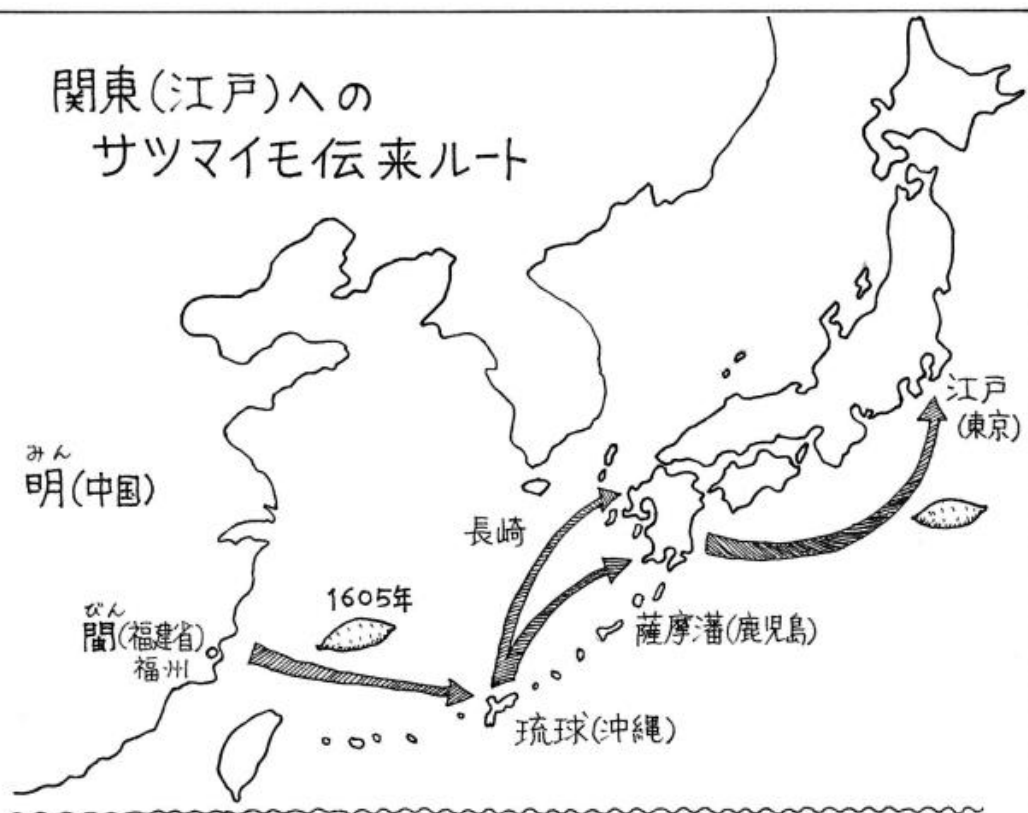
おかげで薩摩藩内では、藩側からも、農民側からもサツマイモ栽培熱がようやくよく興った。

それが痩せ地と天災だけでなく、高率の年貢制度でも苦しめられていた農民の救いになった。

◆ 長崎地方のサツマイモ

九州でのサツマイモ栽培の先進地になったのは、上述の種子島と長崎地方だった。一六〇五年のこと、長崎県の平戸ひらとにあったイギリスの商館長、ウイリアム・アダムスは琉球王国産のサツマイモを手に入れて試作した。その畑は今も保存されていることから、長崎地方も早くからサツマイモ栽培が始まっていたことがわかる。

関東(江戸)への サツマイモ伝来ルート



しんこうせん
進貢船



一六〇五年に野国総管は、
中国の福建省よりサツマイモを
沖縄にもちかえり、ひろめた。

◆ 享保の大飢饉

江戸時代中期の一七三二（享保十七）年のこと、イネの大害虫である「ウンカ」の異常大発生により、中国・四国・九州のイネが全滅状態になった。それは享保の大飢饉だった。そのため西日本では、数え切れないほど多くの餓死者が出た。

だが、薩摩藩内と長崎地方だけは、そうなる少し前頃からサツマイモ栽培が盛んになってきたようである。おかげで、そこでは一人の餓死者も出さずに済んだとされている。それが世間に知れ渡り、全国的なサツマイモ栽培熱が興った。

ときの第八代将軍、徳川吉宗も、足元の関東でもサツマイモ栽培を盛んにさせなければならぬと思うようになった。そのときタイミングよく現われたのが、江戸の町儒学者・青木昆陽だった。

もともと、関東各地にたくさんあった幕府領の代官たちの中には、享保の大飢饉前からサツマイモの種イモを配下の農民に配っていた人がいた。

今の埼玉県内では、その二例がわかっている。さいたま市大門宿と飯能市小瀬戸の代官がそれだった。だが、西日本の温暖なところは違い、関東の冬は長いし、寒気も厳しい。進歩的な代官たちにもそれに対する特別の配慮なしの試作の難しさまでは分かっていなかった。

村の名主クラスの者たちに種イモを配り、その試作結果を報告させていただけだったから、「仰せのようにやってはみましたが、うまくいきませんでした」という報告書の控えが残っているだけで終わっていた。

◆ 江戸の甘藷先生

「甘藷先生」とまで言われるようになった青木昆陽は、江戸の魚問屋の子として生まれた。だが、学問を好み、家業を継がなかった。京都へ行き、伊藤東涯いとうとうがいの塾で学んだ。江戸にもどってからは町奉行、大岡越前守忠相配下の与力、加藤枝直かとうえなおの地所内で私塾を開いた。

世話好きの人だった枝直は、誠実で学識豊かな昆陽を幕府に仕えさせたいと思うようになった。そのことを上司の大岡越前守に話すと、「それなら、その者に日ごろ思っていることを書かせて提出させよ」となった。それで昆陽が漢文で書き、提出したのが『蕃藷考』だった。

それは中国の明時代みんの学者、徐光啓（一五六二〜一六三三）著『農政全書』などに頼りながら、サツマイモにあるさまざまな長所を紹介し、わが国でもその栽培を盛んにしなければならぬとするものだった。

しかもそれには「サツマイモに毒はない。それどころかヤマイモと同じで薬にもなる」とあった。それで将軍も大岡越前守も喜んだ。

江戸市中では、享保大飢饉前からサツマイモの売買がおこなわれていた。だが、それには毒があるという俗説が流れたため、それを買ってまで食べる人がいなくなっていたからである。

◆ 青木昆陽のサツマイモ試作

『蕃薯考』を読んだ將軍と町奉行は、さっそく昆陽に江戸でのサツマイモ栽培をさせてみることにした。だが、昆陽には農耕の経験がまったくない。それでどうしたら良いかをいろいろ考えているとき、長崎の人でサツマイモ栽培も上手な人が江戸に來ているという朗報が入った。

それでその人と昆陽の二人を組ませ、江戸城内の吹上の庭で一緒にサツマイモをつくらせることにした。その結果は上々で、立派なイモがたくさん取れた。昆陽もサツマイモ栽培の要領を掴むことができた。

それで安心した將軍と町奉行は、その翌年の一七三五（享保二十）年のこと、昆陽に江戸小石川の菓園とその隣りの養生所の二か所で、サツマイモの試作をさせることにした。昆陽はそこで一人だけでのサツマイモ試作をおこない、両所とも見事に成功してみせた。

それだけではなかった。予備の試験地とされた上総の国、不動堂村と下総の国、馬加村にあった江戸町奉行与力給地内での試作にも成功した。幕府も大喜びとなり、関東だけでなく、わが国全体でのサツマイモ栽培を積極的に奨励するようになった。

また昆陽は、幕府に仕えることのできる身分となり、学問上のさまざまな研究を進めることができた。

江戸時代の
大飢饉では、
たくさんの
餓死者や
離村者が
でた。



享保二〇年(1735)、青木昆陽(37歳)は
サツマイモの試作に成功。

江戸の
小石川御薬園
内と、その中に
開設された
「養生所」内
(2カ所)



◆ 武蔵野台地の開拓

広大な武蔵野台地の多くは江戸幕府の直轄地だったが、川越城の南の一部だけは川越藩領になっていた。そこは火山灰土で厚くおおわれた瘦せ地^やだったし、井戸の一本も掘るのにも莫大なお金が必要なところだった。それで永い間、人家もない寂しい原野のままだった。

それでも江戸時代になって戦乱の恐れがなくなると、開拓希望者が続々と入ってきた。その人たちは低すぎる地力に驚き、あきれた。それでも糠^{ぬか}や灰などの購入肥料には、できるだけ頼らないようにした。それぞれの開墾地のそばに、落葉広葉樹で成長の早いコナラやクヌギの苗を植えた。その落ち葉を毎年の冬、熊手で掃き集めては大きな竹箆にぎゅうぎゅう詰めた。それを自宅そばに作った堆肥作り場に運び、高くなるまで積み上げた。その上に台所や風呂場などから出る捨て水を掛けた。さらに、ときどきそれを切り返した。それはその順調な発酵を促すためだった。

すると二年ほどで使えるようになる自給肥料の「落ち葉堆肥」がたくさんできた。そのために必要とされた人工の平地林面積は、「一反の畑には、一反の平地林」とされていた。武蔵野台地の開拓には、それほど多くの人工林が必要だった。

農家はその落ち葉堆肥で年々、地力を上げながら自家用の大麦と販売用の小麦を作った。水田地帯の農家の年貢は物納で、コメで納めなければならなかった。

だが、水田が一枚もない武蔵野台地の農家の年貢は、現金で納める金納制だった。だから農家は、そのための換金作物を探さなければならなかった。それで頼りになったのが小麦だった。小麦は江戸のうどん屋やそば屋、菓子屋などにとっての必需品だったから、買い手は

いくらでもいた。

だが夏作には頼れるほどの換金作物がなかった。それで自家用の陸稻・粟・稗・サトイモなどを作るしかなかった。だから農家の暮らしはいつまでたつてよくならなかつた。飢饉の年には夜逃げをする脱落者も出ていた。

◆ 川越イモの元祖、吉田弥右衛門

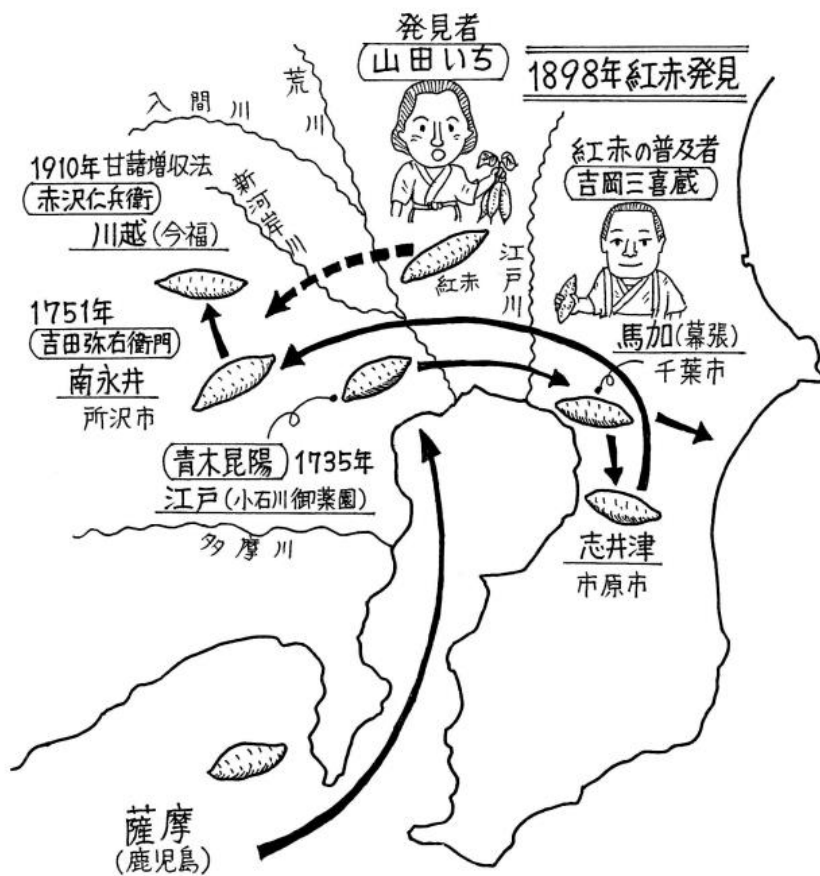
川越藩領だった南永井村（所沢市）の世襲名主、吉田弥右衛門は情け深い人だった。自分の村の人びとが、いつまでたつても苦しい生活をしているのを見て、なんとかしてやりたいと思っていた。

一七五一（寛延四）年のこと、弥右衛門はその窮状を知り合いの川内屋八郎兵衛に打ち明けた。江戸木挽町の薪炭商だったその人が同情し、こんな知恵を授けてくれた。

「それなら、みんなにサツマイモを作らせてみたらどうかね。上総の志井津村にサツマイモ作りの上手な長十郎さんがいる。そこへ行ってみないか」となった。

弥右衛門はそれを聞いて喜んだ。さつそく息子で二十六歳の弥左衛門をそこへやり、サツマイモの栽培法と種芋の冬の貯蔵法を学ばせた。そして帰りにサツマイモの種芋を買ってこさせた。

それでさつそくその年からの、吉田家親子によるサツマイモの試作が始まった。その結果は上々だった。そして関東ではむずかしいとされていた種いもの冬の貯蔵にも成功した。そ



青木昆陽による馬加村（千葉市幕張）でのサツマイモ試作技術が、それから16年後に旧川越藩領の南永井村（所沢市）に伝わり、川越いも発展の礎となった。
 詳細は本書133ページ「川越いもの作り初め」を参照。

これで喜んだ吉田家は、イモ苗をたくさん作り、自分の村だけでなく近所の村々にも配った。おかげで川越地方でのサツマイモ栽培も盛んになり、飢饉の年でも夜逃げをするほどの人はいなくなった。そのことへの感謝の気持ちから、やがて南永井地方の人びとは吉田家を「サツマイモの元祖」として敬うようになった。

それから二百五十五年もたった二〇〇六（平成十八）年のこと、地元の神明神社境内の中に青木昆陽と吉田弥右衛門の二人を神様として祀る「境内社」甘藷乃神^{いものかみ}が造営された。また、そこには铸造の「なでいも」が設置されている。

四代目名主・吉田弥右衛門
よしだやえもん

いまでも

吉田家には、弥右衛門が

書いた覚書が

残っている。

1751年・南永井村
川越いし作り始め



青木昆陽と吉田弥右衛門
をまつる「甘諸乃神」
いものかみ

三富・富岡総鎮守 神明社氏子会

平成十八年十一月二十三日



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

なくなった。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ったようである。最良品種のサツマイモでも、一步下がったの「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
きじばんや

第三章 明治の東京の焼きいも屋

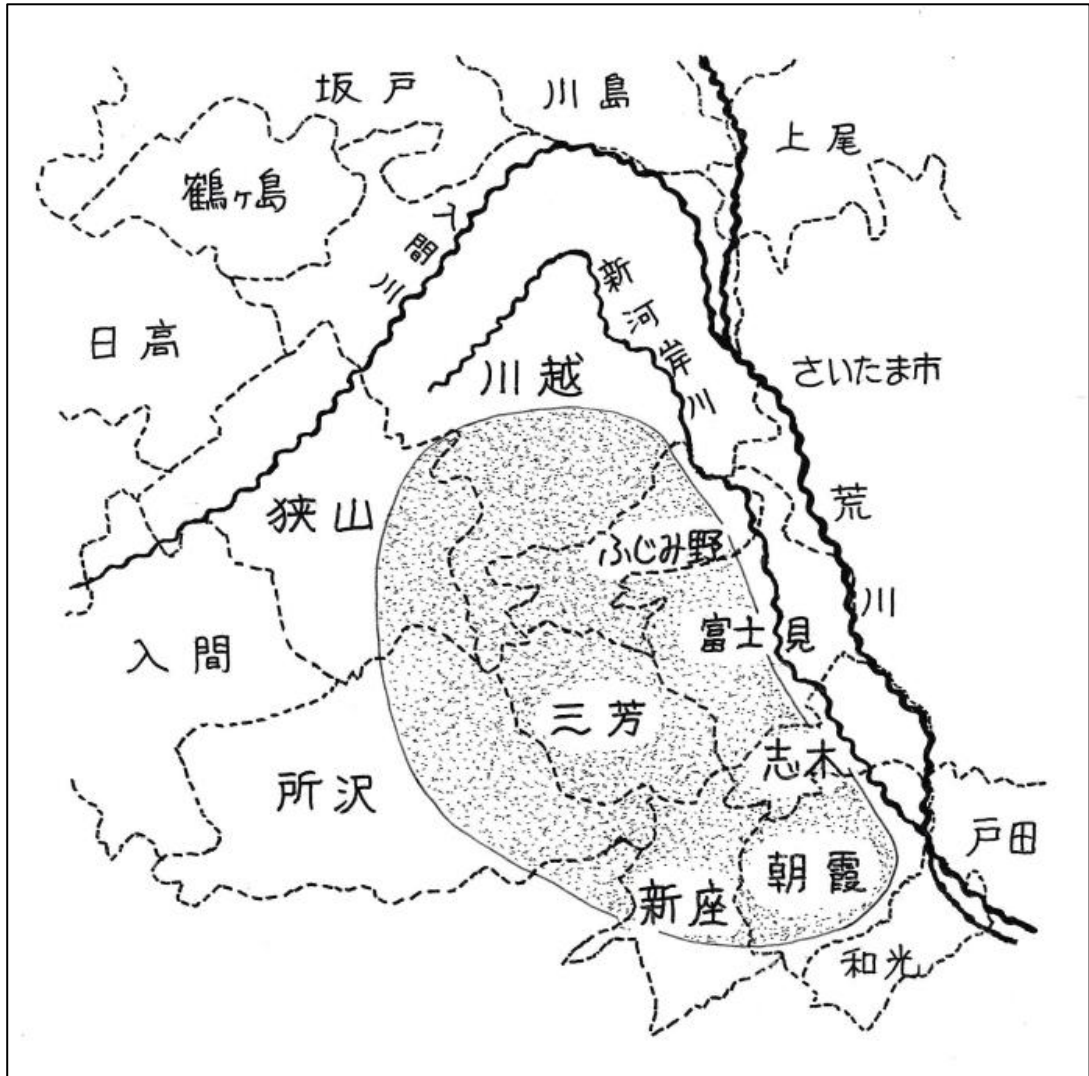
◆ 「川越いも」の全盛期

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）年生まれあかさわにへえの赤沢仁兵衛だった。

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た。

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イモ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はあとには長男の久松が継いだ。自分は弟分だったから分家した。おじいちゃんに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

明治も中頃の一九九八（明治三十一）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、その赤がひとときわ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、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。

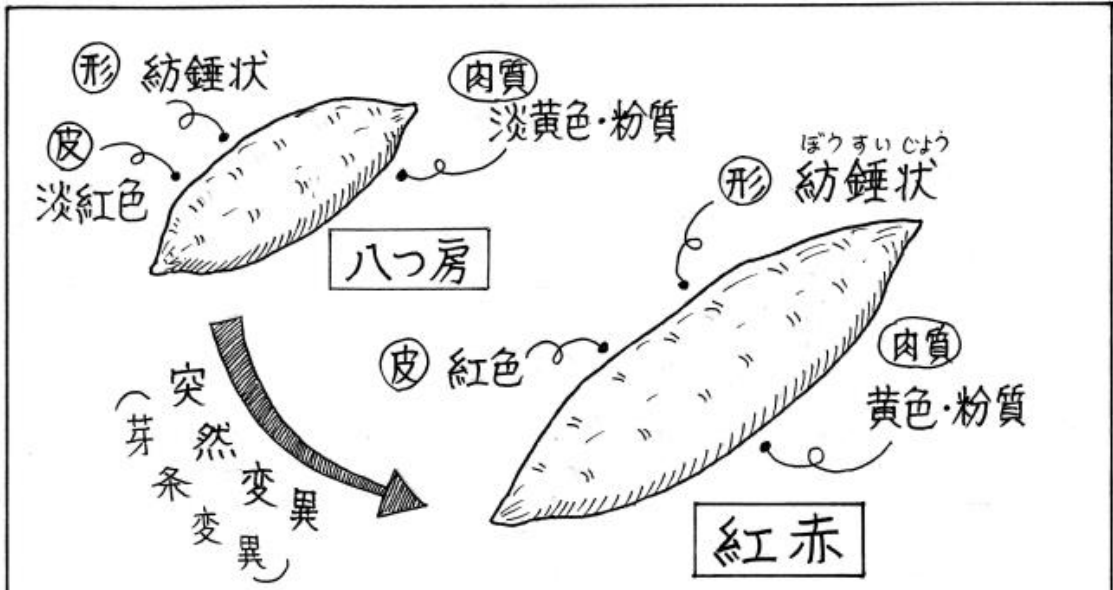
江戸時代以来、「川越いも」の品種は「赤蔓」と「青蔓」の二種だった。前者は地力のある畑を好んだ。それでも一反当たりの収量は「青蔓」以下だった。その代わり単価は、「青蔓」よりも良かった。

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、それを蒸して売ることになった。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。

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ろう、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った。

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

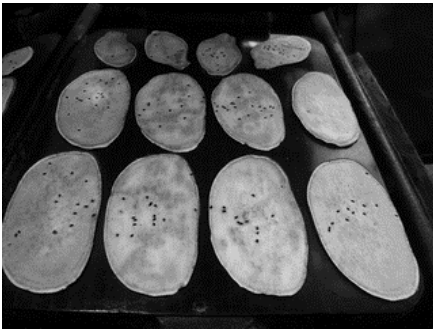
明治は鉄道時代でもあった。川越関係では一八九五（明治二十八）年、中央線国分寺駅と、現在の本川越駅とを結ぶ川越鉄道が開通した。その後の一九〇六（明治三十九）年には、川越の久保町と大宮を結ぶ川越電気鉄道も開通した。

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、先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



川越名物「いもせんべい」



いもせんべいを鉄板で焼く。

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。

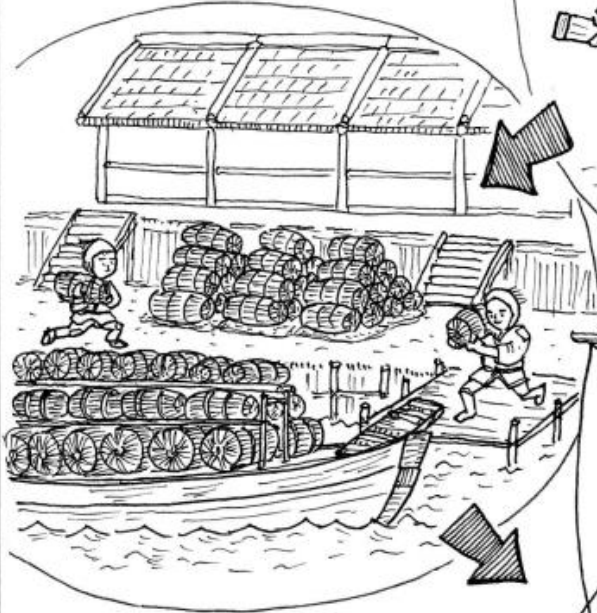
サツマイモはいくらでもある安いものだったが、太平洋戦争前の砂糖は高価な貴重品だった。それを惜しまず、たっぷり塗った「いもせんべい」は高価なものになった。それでも全国で川越にしかない珍しい菓子としてよく売れた。そしてそれは令和の今も、もともと川越らしい伝統的な土産品のひとつになっている。

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。

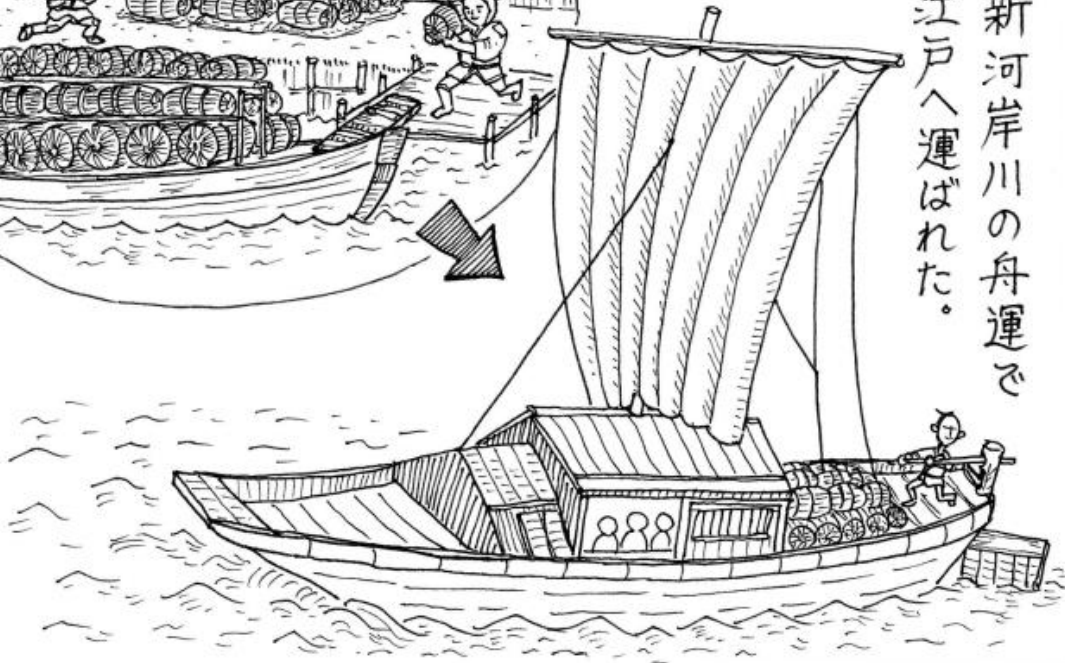
塗る砂糖蜜の量を減らすだけではいけない。それをまったく使わない、生地のままのものを「素焼き」と称して売り物の一つにしている店も出てきた。

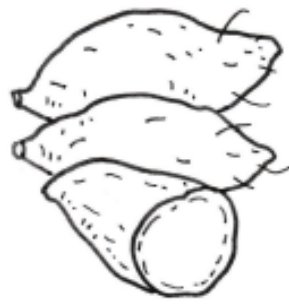
イモセンベいの成功で「イモ菓子」の製造と販売に自信を持った川越の菓子業者たちは、さらに「イモ松葉（いもカリントウ）」と「イモ甘納糖」を開発した。その両者もよく売れているから、川越はますますイモ尽くしの町になってきた。

農家でサツマイモは
俵に詰められ、河岸の
船問屋に
運ばれた。



新河岸川の舟運で
江戸へ運ばれた。





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」とくやしがあった。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みたら』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

第六章 太平洋戦争とサツマイモ

◆ ガソリンいも

一九三一（昭和六）年に満州事変が起こった。現代の戦争でなくてはならない物の一つに石油がある。その資源がもとも少ないわが国が頼りにしたのは、石炭の液化事業と、ガソリン消費量を節約するために、それに混入する燃料用無水アルコールの増産だった。

前者はドイツがすでに成功していて、実用品になっていた。だからわが国でも、実用化が可能と思われていた。だが、ネックが次々に現われ、どうやっても成功しなかった。

後者はサツマイモを原料としておこなうことになった。アルコールはコメかムギから造るのが楽だが、わが国ではそのコメの自給さえできていなかったからである。

それで液体燃料製造用に使われたのがサツマイモだった。だが、当時のその畑一反当たり
の収量は低く、良くても三百貫（約一・一トン）前後だった。

国はそれを少なくとも二倍以上にしたかった。だから、それ向きの多収イモの育成に力を入れた。同時に、全国各地でのサツマイモ多収穫競争大会を開かせた。それは燃料用で、味の良し悪しは問題外だったから成果はすぐ出た。

関東では千葉県で「沖縄百号」を使い、一反で一貫以上もの収穫をする農家が次々に現われた。さらに茨城県では、「沖縄百号」以上の多収穫が可能な「茨城一号」が育成され、国をほっとさせた。

両者の味は早掘りすれば、まあまあだった。だが、それを避け、畑にできるだけ長く置いておくと巨大なイモになった。その代わり味はひどいものになった。

それはそれとして、太平洋戦争が始まると液体燃料不足とは別の食糧問題も厳しくなった。戦前のわが国は、主食のコメの自給もできていなかった。その不足分を植民地にしていた朝鮮と台湾から移入していただけではない。東南アジアのタイなどから、外国米も輸入していた。その移入米も、外米も、戦況の悪化から入ってこなくなった。

困った国は非農家に配給しなければならぬコメの不足分を、サツマイモなどで代用することにした。そのイモが甘くておいしいものだったらまだよかったはずである。だが、農家から集めたそれは、液体燃料用だった「沖繩百号」や、「茨城一号」と同じものだった。だから消費者は困った。嘆いた。

ちなみに国は一九三七（昭和十二）年から一九四〇（昭和十五）年にかけて、全国のサツマイモ大産地に国営アルコール工場を建設した。それは九州では熊本県大津町、鹿児島県出水町、宮崎県高鍋町、長崎県島原町、佐賀県相知町、鹿児島県鹿屋町、宮崎県小林町の七か所。四国では愛媛県宇和郡旭村近永（広見町）の一か所。そして関東では千葉県千葉市と茨城県石岡町の二か所だった。

それらの工場の操業は、年中無休だった。そのため原料イモは、なまなまきりイモがある時期はそれを使い、それが無くなると生切干なまきりを使った。だから農家は生イモだけでなく、それをスライスし、天日で干して作る「生切干」も供出させられていた。

◆ 西日本の「護国薯」
ごこくいも

戦時下のわが国が、燃料用無水アルコール製造のサツマイモにどれほど期待していたかがわかるものに、その名も物々しい「護国薯」があった。それは一九三八（昭和十三）年、三重県立農事試験場が育成したもので、日照りに強かった。それで特に西日本で盛んに作られた。

消費者のそれについての思い出が、二〇一八（平成三十）年二月十四日の「毎日新聞」投書欄に載った。

それは少年期には愛知県にいて、今は埼玉県入間市在住という松井臣氏のものでこうあった。

「私はふかしイモが好きだ。あつあつのところに粗塩をパラパラとかけて食べる。そしてその都度、あの頃、こんな甘くてうまいイモがあったらなあ・・・と思う。

一月二十八日の、くらしなび面で『護国イモ』の記事を読み、一気に七十余年前のことがよみがえった。

その記事にあつたように、護国イモは肥料をやらんでもよく取れるイモだった。「毎日こればかり食べていたので、おいしいという記憶はない」「護国イモなんて、そう知る人もない」と思っていた。このイモが再びこぞって食べられるような時代が来ないことを願ってやまない」と。

関東では「護国藩」についての情報は少ない。それだけに、わたしにとっては、この松井さんの投書記事がとてもありがたいものになっている。

◆ いも電車

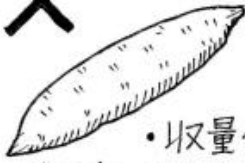
味のことはともかくとして、戦争中の非農家に対する国の食糧配給制度は維持されていた。それが終戦直後から二、三年にかけての大混乱期になると、長期の遅配と、あげくの果て欠配が当たり前になった。

それで困った非農家の人たちは餓死しないために、近郊の農村にどつとサツマイモの買い出しに出た。本当はコメが欲しかったはずだが、それは普通の家庭では手に入らなかった。安い公定価格よりは、はるかに高いヤミ値でなんとか買えたのはサツマイモぐらいのもだった。それもその品種となると、「沖縄百号」か「茨城一号」だった。

川越地方はもともと有名なサツマイモ産地だったのと、第一次世界大戦が始まった一九一四年に、池袋と川越間の鉄道「東上線」が開通していたところだった。だから東京方面から、それに乗って川越地方にくる人びとが激増した。同線が「いも電車」と言われたのは、そのためだった。

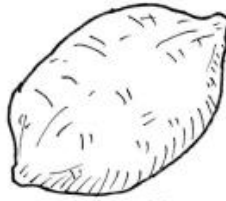


×



・収量少ない
紅赤・作りにくい

○



沖縄100号



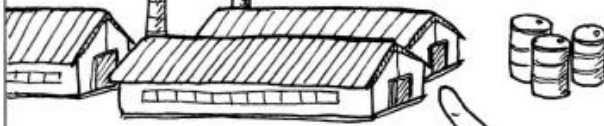
茨城1号

・収量が多い
・作りやすい



アルコール工場へ

戦争中



ガソリンに
混ぜるアルコール
を増産せよ!



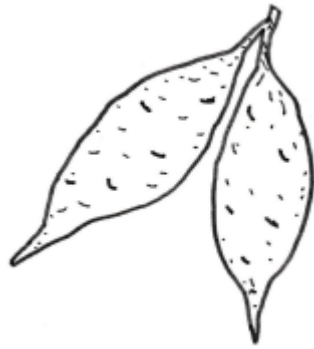
日本の軍隊



ガマンして
食べなさい...

オイモか...
また、まずい

食糧不足



第七章 戦前の川越市民にとっての焼きいも

大阪や江戸・東京での焼きいものことについてはすでにいろいろ書いた。では川越の者にとつての焼きいも屋は、どんなものだったのだろうか。

関東大震災で東京の「平釜焼き」は消えたが、地方都市の川越にあったそれは、太平洋戦争が始まるまで健在だった。

それを愛した川越市民の声を紹介したい。

【一】 川越いも研究会編『川越いもの歴史』（一九八二（昭和五十七）年、蔵造り資料館）にある、「はじめの言葉」（川越総鎮守、氷川神社の山田勝利宮司）より。

「私にとつての川越芋とは、私自身の生活史と言い得ましよう。私は幼い頃よく焼きいもを買いに行きました。焼き芋屋は市内のあちこちにあつたようですが、今もよく覚えているのは時の鐘そばの焼き芋屋さんです。

大きな鉄鍋を掛けたカマドに藁わらがくべられ、鍋の中は輪切りにした芋が蒸焼むしやきにされ、甘いこうばしい香りをあたりただよに漂わたわせていました。焼き芋屋さんは新聞紙の袋ふところに焼き芋を入れてくれます。寒い冬の日などにはこれを懐ふところに入れてその温かさを楽しみながら家に帰ったものです。

家でもホーロクを七輪しちりんにかけ、芋の焼け加減をみて胡麻塩をかけました」

「戦時中は庭先で芋作りをし、多少なりとも食糧としたものです。高いうねに苗をさすと、かんたんに根づきました。その苗をとったあとの種がらの芋が配給されたこともありますが、どうしても喉のどにおちなかった記憶があります。

また配給の琉球芋も形は大きいのですが味はよくなかった。しかし、これも貴重な食糧でした」

【二】 石山 薫著『昭和も遠く』「私家版、一九八八（昭和六十三）年」

「やきいも。当時、私たちの町には、壺焼き店があつたが、石焼きいもは無かつた様に思う。焼きいも屋は鐘撞堂の下にあつた。広い土間に大きな竈かまどがあつて、薪がピシピシ燃えていた。黒い漆喰しっくいで塗り固められた竈は五右衛門風呂のようにどっしりしていた。そして、軍艦の中にあるようなトタン製の四角い煙突。

三時に近く、五十銭銀貨をもつてお使いに行くと、おばさんは『ヤッコラショ』と言いながら、重い木の蓋ふたをあける。白い湯気と焼きいもの匂におい。鉄板の上には、分厚く輪切りにされた何十というさつまいもが焦げている。黒い胡麻塩も、うまそうにこびりついて。

おばさんは、串でとりあげながら『ヒー・フリー・ミー・・・』と新聞紙の袋に入れていく。あの、温かい、ずっしりとした重み。湯気でしっとりした新聞紙」（七〇〜七一頁）。

【三】川田登志子著『小江戸わたしのアングル』（一九八八年二月二十二日、川越朝日第五十九号）

「一番街通りの中ほどをまがると、時の鐘がある。その東隣りに、昔は焼きいも屋があった。川越に焼きいも屋は何軒かあったが、そこが一番繁昌していた。

どこの商店でも必ず三時の休みがあつて、そのお茶うけに冬は焼きいもをかう家が多い。おかもち岡持を持った女中さんや小僧さんが焼きいも屋に行列していた」

「大正時代の中頃は一銭で三個であつた。冬の寒い夕暮れ時、新聞紙に包んでくれたイモを着物のふところに入れて帰ると体中があつくなる。焼きたてはおいしかった」

「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つぼく、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」

【四】川越市幸町・宮岡家のお三時さいわいちよう

「農山漁村文化協会編『日本の食生活全集 埼玉』一九九二（平成四）年」

「鐘撞堂下の長島屋は、夏はかき氷屋、冬は焼きいも屋になる、駄菓子などを置いている店である。三尺はあろうかという大平釜が二口あつて、斜め輪切りにしたさつまいもが一面に蒸し焼きになっている。

『三時はおやき（焼きいも）にしよう』といつて買いに行く。釜の大きなふたをとると、



川越「時の鐘」



川越「時の鐘」鐘撞堂下の焼きいも屋。
(小澤喜代司氏画)



もうもうと湯気が上がり、おかみさんが手ぎわよく塩とごまをふりかけて渡してくれる。新聞紙の袋から立ちのぼる香りを胸元でかぎながら帰ってたべる」(農山漁村文化協会編『聞き書 埼玉の食事』二五三頁)。

第八章 終戦後の石焼きいも

◆ 石焼きいもの元祖

太平洋戦争後の大混乱期が過ぎてからのことである。東京都墨田区向島の三野輪万蔵さんみのわまんぞうが、特製のリヤカーを引きながらの焼きいも屋を始めた。

わたしはそのやり方を、既述の「川小商店」かわこ二代目社長、齋藤直衛さんから聞いている。

「戦前の万蔵さんのことかね？ 屋台売りのラーメン屋だったらしい。戦後の昭和二十五年に、サツマイモの国家統制が解除された。それを待っていた万蔵さんがおもしろいことを始めた。

それは特製のリヤカーを作り、それでサツマイモを焼きながら東京の町の中を売り歩くことだった。うちはそこにもサツマイモを卸していたから、万蔵さんはお得意様だった。

万蔵さんのリヤカーには、小石をいっぱい詰めた鉄板製の大きな箱が載せてあった。それでも潰れない頑丈なりヤカーを、知り合いの町工場に作らせた。火床はその鉄箱の底にあった。燃料は建築現場などから出るタダ同然の廃木材だった。

そして最初はチリン、チリンの鈴を鳴らしながら住宅街をまわった。それがやがて『イシヤーキイモ』の売り声になった。

万蔵さんがそれを考案して新しい商売を始めたときは、五十歳ぐらいのときだった。それ

が当って良く売れた。それで毎年、特製リヤカーの台数を増やしていった。もちろん、それを借りて売り歩く売り子も増やした。その多くは、越後の豪雪地帯の稲作農家の主人たちだった。

東京では万蔵さんの新商売が当たったから、そのあとに続くあたらしい親方連中が急増した。だが盛時は一九七〇（昭和四十五）年の大阪万博までだった」

その後、リヤカーの石焼きいもは下火となり、軽トラなどで売る移動販売車の「石焼きいも屋」に変わった。しかし以前ほどに焼きいもは売れなくなっていた。そのような時代を経て、平成の時代になり、二〇〇〇年代にねっとりして甘い安納芋ブームが起こり、二〇〇三年頃に電気式自動焼きいも機が開発された。同時にねっとりした品種の「べにはるか」が二〇〇七年に登場した。やがてどこの大型量販店でも、店内の目立つところに電気式自動焼きいも機を設置するようになった。それで石焼きいもの引き売りは消えていった。



◆ 戦後の川越地方のサツマイモ畑

関東大震災で消えた川越地方の販売用サツマイモ畑も、太平洋戦争による食糧難時代に復活した。「なにがなんでもサツマイモをつくれ」となり、小学校の校庭まで開墾されてサツマイモ畑になった。

そんな頃のことである。紙不足で薄くなりながらも発行されていた朝日新聞社の少年向き全国誌「週刊少国民」の一九四四（昭和十九）年九月二十四日号の表紙写真は、川越第四国民学校（現・川越市立仙波小学校）の校庭を開墾して作ったサツマイモ畑の収穫風景だった。それに「僕らが作った学校農園のおいも」とか「ふやせ食糧、つくれ笑顔」の文字が入っていた。

川越地方のサツマイモは、そのような宣伝にも使われるほど有名だった。そして戦後もしばらくたつと、戦前のおいしかったサツマイモ「紅赤」の復活の兆しも出た。だが、うまくいかなかった。

夏作のサツマイモと相性が良かったのは、冬作のムギだった。その大麦畑も小麦畑も、戦後は年々少なくなつた。最良の相棒を失った「紅赤」は、病虫害に悩まされるようになり、作り手も消えた。

それに代わる新しい作物になつたのが、ハウレンソウやカブ、小松菜などの葉物はものとイモはイモでもサトイモだった。それらは東京に隣接している川越地方の畑作専門農家の作物として、令和になつた今も盛んに作られている。

そのような流れの中で「令和」の今も、サツマイモにこだわり続けているところとなれば、

三芳町上富地区^{かみとめ}の約三十戸の農家「三芳町川越いも振興会」と、川越市内のいも掘り観光農園を中心とした「川越いも研究会」の生産農家ぐらいいしか見当たらない。



第九章 川越のいも掘り観光農園

◆ ふとしたことから始まり

太平洋戦争後の一九五三（昭和二十八）年のことだった。川越市役所商工課の観光係、根生貞次郎さんが川越市今福中台地区なかだいのサツマイモ栽培農家、坂本長治さんながはるの家に来た。

長治さんは一九〇八（明治四十一年）生まれで、根生さんとは軍隊時代からの戦友だった。その根生さんが長治さんのところに突然きたのは、東京のある会社からの、こんな依頼があったからだった。

「今年の秋の従業員慰労大会は川越に行き、家族ぐるみのいも掘り大会をやりたくなった。ついでには川越でそれをやらせてくれる農家を紹介してもらいたい」と。

それで坂本さんは当時のサツマイモ事情を話した。

「うちの畑は、サツマイモの国家統制が解けてからは澱粉工場でんぷん向けの沖繩百号で埋まっている。うちの畑も澱粉イモ中心だが、自家用として味の良い太白たいはくも作っている。それでもよかったら、うちの畑に来てくれてもいいよ」となった。

次は礼金をいくらもらえれば良いかとなったとき、坂本さんの希望はこうだった。

「この辺の今の澱粉いも相場は、一反で一万円前後だ。それに見合う金額をもらえればいいよ。百姓にとつてのいも掘りは重労働だ。それをお客さんがやってくれるというのだから、

ありがたいことだね」となったそうだ。

このような、ふとしたことから始まった「イモ掘り観光」は大成功だった。東京から来たその団体は、秋晴れの一日を坂本さんの「太白畑」でキャツキャ、キャツキャとはしゃぎながら大喜びで過ごした。

それを見て坂本さんはこう思った。「サツマイモ掘り観光は川越だからこそなりたつことだ。よし、来年からは、こつちからお客さんを川越に呼び込むぞ」と。そして相手を東京の幼稚園にしぼった。幼稚園なら、幼児の親も一緒に来てくれるからだ。それで冬の農閑期になると、毎日のように手弁当で東京に行った。その幼稚園を次々に訪問し、園長先生に大地に直接触れることのできるサツマイモ掘り体験の良さを説いた。

最初の二、三年はダメだったそうだがあきらめなかった。おかげで坂本農園に来てくれる幼稚園客が増えだした。お客さんたちにとって、その結果が本当に良かったからであろう、勢いがあった。来客の団体が激増し、坂本家の家族だけでの対応はできなくなった。そこで近所の農家に、応援してもらおうことにした。その戸数は年々増え続け、最終的には十戸にもなった。

それで一九六三年のこと、関係農家との入園料・作付け計画・栽培技術研究・手洗い場や駐車場などの整備を協議するため、「川越芋掘り観光受入農園組合」を作った。

組合長はもちろん坂本さんで、副組合長は小野昌信さんだった。

おかげで東京の幼稚園を中心とする川越のサツマイモ掘り観光農園事業がますます発展した。その最盛期は一九七〇（昭和四十五）年から一九七五（昭和五十）年にかけて、入園者数は、毎年二十万人にもなった。

その賑わいの中から生まれたのが坂本長治さん作詞、西崎洋子さん作曲の「芋掘り音頭」だった。以下がそれである。

(一)

ハアー 空はからりと実りの秋に
心うきうき おいもほり
掘ってあそんでお芋の土産

ほんに楽しいお芋ほり
サーサ コロコロ ヨイコラシヨ

(二)

ハアー 招く川越芋掘り来れば
尾花りんどう花ざかり
土の香りに心もとけて
ほんに楽しいおいもほり
サーサ コロコロ ヨイコラシヨ



いも掘り観光を楽しむ幼稚園児。
川越市中台 坂本農園

(三)

ハア― 掘った掘れたの芋ほりすめば
山のどんぐり 栗ひろい
拾う手先に秋風そよぐ
ほんに楽しいおいもほり
サ―サ コロコロ ヨイコラシヨ

(四)

ハア― 江戸と川越 栗(九里)より(四里)うまい
芋が取り持つ三百年
残る舟唄ふねうた 川越夜舟
ほんに楽しいおいもほり
サ―サ コロコロ ヨイコラシヨ

(五)

ハア― 川越名物 金時芋きんときよ 味はホクホク日本一
今はレジャーでその名も高く
ほんに楽しいおいもほり
サ―サ コロコロ ヨイコラシヨ



川越地方のサツマイモ畑

(六)

ハアー 秋はうれしや 収穫日和

みんなそろって芋祭り

芋ほり音頭で心も躍る

ほんに楽しい おいもほり

サーサ コロコロ ヨイコラシヨ

ちなみにこの音頭の中の「金時いも」とは、サツマイモの女王「紅赤」のことである。

◆ 石油ショック

一九七三（昭和四十八）年のこと、第一次石油ショックで貸し切りバスの代金も急に上がった。それで東京方面からの客に支えられていた芋掘り観光も大きく変わった。規模を縮小し、地元客中心の経営が、「令和」になった今も続けられている。



第十章 川越の市制施行六十周年祝賀行事

◆ 埼玉県で最初に「市」になったのは川越

一九二二（大正十一）年の国民新聞夕刊の見出しは、「芋の川越町がいよいよ市になる。埼玉県では初めての市」で、それは関東大震災の前年のことだった。

一九八二（昭和五十七）年は、市制施行から六十年になるということで、さまざまな記念祝賀記念行事がおこなわれた。その中でサツマイモ関係のものだったのは、川越いも研究会の「川越いも歴史展」と、福原公民館主催の「さつまいもトータル学講座」だった。

一九七二（昭和四十六）年のこと、拙稿「川越いもの作り初め」が埼玉県郷土文化会の「埼玉史談」十八巻四号に載った。それを読んだという川越在住のアメリカ人、ベリー・ドウエル先生から、こんな電話があった。

「わたしは川越在住で、そこにある国際商科大学（現・東京国際大学）の英語教師です。同時に上智大学の大学院にも籍を置き、文化人類学の研究もしています。同じ川越の人で、サツマイモ文化のことを調べている人がいることが分かって嬉しいですよ。」

どうです。これからは一緒にその勉強をやりませんか？」と。
わたしも同じ町に、同じことを研究テーマとしている人がいたことが分かって嬉しかった。それでさっそく立ち上げたのが「川越いも研究会」だった。と言っても、たった二人だけの

会では心細い。まずは同志を増やすことにした。

それで仲間になってもらえた人びとは、埼玉県立園芸試験場の佐藤光興技師・埼玉県立川越農業高校の柏俣和夫教諭・砂糖問屋の田中利明社長・元町二丁目の木下雅博自治会長・川越氷川神社の山田勝利宮司・川越市教育委員会の大野正巳さんなどだった。

おかげでにぎやかになった研究会の実力を試すチャンスがすぐ来た。市制施行六〇周年記念行事の一つとして開催した「川越いもの歴史展」がそれだった。その会場は蔵造りの町並みの真ん中にある「蔵造り資料館」で、会期は、九月から十二月までの長期間だった。

その日々の当番は、木下さん夫妻が引き受けてくれた。おかげで本職がある他の会員は、毎日出なくて済んだ。出たのは土曜日の午後や日曜日だけで済んだ。

その代わりになる「川越いもの歴史」という冊子もつくった。その著者は以下のようになっていた。

山田勝利 「はじめのことば」

井上 浩 「川越芋の歴史」

佐藤光興 「サツマイモの素顔」

柏俣和夫 「川越地方のベニアカの作り方」

佐藤光興 「昭和初期における川越地方のサツマイモ関係資料より」

田中利明 「川越名産のいも菓子」

ベーリ・ドゥエル 「甘藷の由来」

宮崎 稔 「表紙デザイン」

大野正巳 「編集」

同展の展示品でもっとも好評だったのは、さまざまなサツマイモ品種の実物と川越名物のイモ菓子だった。それを会場に飾りきれないほどたくさん集めて展示した。

心配だったのは、お客さんの「入り具合」だった。だが、やってみたら毎日、意外なほど多くのお客さんが来てくれた。特に土・日は大入り満員になった。その人たちが口々に、「さすがは川越だ。よくやってくれた」とほめてくれた。

◆ 福原公民館の活躍

川越市内のサツマイモの代表的産地と言えば、福原地区と大東地区の二か所だった。その福原地区の公民館と大東地区公民館の共催事業に、市制六十周年記念の「さつまいもトータル学講座」もあった。

そこにサツマイモをこよなく愛する川越市民が四十人も集まった。その企画者だった福原公民館主事、山田英次さんはその翌々年、講座参加者有志と講師を母体とする「川越いも友の会」を立ち上げた。

それで、できたての「川越いも研究会」は発展的解散となり、「友の会」と合流した。新しい会の初代会長には、「川越いも研究会」の会員だった田中利明さんがなり、事務局長は企画力と実行力抜群の福原公民館主事、山田英次さんとなった。

川越いも友の会は発足当初から、さまざまな事業を展開した。福原地区農家の畑の一部を借りてのサツマイモ栽培実習や郷土料理研究家を招いてのイモ料理づくり。福原公民館での

「川越いも祭」。パンフレットや小冊子の発行。国内では鹿児島県へ、海外では中国とアメリカへのサツマイモ事情視察団派遣。そしてわが国のサツマイモ研究者を招いての学習会などがそれだった。マスメディアが、それを「サツマイモ復権運動」などとして盛んに取り上げてくれた。その活動はそれほど目立つものだった。

◆ 「サツマイモの日」宣言

川越いも友の会の諸活動で、全国的なものになっているのは「毎年十月十三日をサツマイモの日とする」という宣言である。

そうになったのは、十月は全国的に見ても、サツマイモ収穫の最盛期になっている。そして十三日は、焼きいも屋の看板だった「クリ（九里）より（四里）うまい十三里」の十三里や、川越と東京間の陸路距離から出ている。

そのサツマイモの日ができたことを喜び、全国的なものにしてくれたのが、全国各地の青物関係業者だった。その十月十三日を、「令和」になった今も毎年、サツマイモの特売日などとして宣伝してくれている。



川越いも文化史の研究は、オンリーツーとしてベリ・ドゥエル先生と
1981年より行われた。
(1983年、山田英次画)



第十一章 川越のサツマイモ資料館

◆ 「いも膳」 主人の発想

川越生まれ、川越育ちの神山正久さんは、ユニークな人である。「むかしからサツマイモで有名な川越に、サツマイモ料理専門の店が一つも無かったのはおかしい。いつまでもこのままでは、川越に来てくれるお客さんたちに申し訳ない」と早くから思っていたという。

それでまだ二十代後半の若かったときに、ねらっていた店を開いた。その名を「いも膳」とし、看板料理を「いも懐石」とした。

当時の野菜の中で、サツマイモの地位は低かった。神山さんは、底辺のそれを残念なこととし、少しでも高いほうに上げてやりたいと思った。だから、その料理の作りかたを研究し、市制六十年の記念すべき年に開いたのが、サツマイモ料理専門の料亭「いも膳」だった。

神山さんのすごいところは「入った金は世の中にとつて、ためになることに使う」である。だから川越ならではの店に、お客さんがたくさんきてくれるようになったとき、サツマイモについてのさまざまなことを学べる施設の併設を考えた。

それで店の広い敷地内の一部に、どこからも一円の補助金



「いも膳」の「いも懐石」

も受けずに「サツマイモ資料館」を一九八九（平成元）年四月に建てた。そして運営費の全額も負担した。

市役所の職員を三十代後半で辞め、その初代館長に就任したのは同館の設計段階から深く関わった「川越いも友の会」事務局長、山田英次さんだった。

一九九二年の三月のこと、その運営基礎を確立した山田英次さんは勇退した。そのとき、わたしは教職の仕事が定年になったことから、山田さんの後釜としてその二代目館長として勤めさせてもらえることになった。

◆ サツマイモ資料館の内部

二階建てサツマイモ資料館の一階は事務室とみやげ品売り場になっていた。その商品は全国から集められていた。沖縄県読谷村よみたんの紫いもジャム、鹿児島県のいも粉・いもうどん・いもそうめん・いも飴・いもキャラメル。長崎県五島列島のカンコロ餅。茨城県の干しいも。群馬県川場村の干しいもとサツマイモの葉柄の醤油漬け。

そして地元、川越の、いもせんべい・いもかりんとう・いもあまなつとう・いもようかん。地元工芸品の、いも笛・いもだるま。写真家の宗形慧さんの絵はがき・小林春栄さんの象形文字絵。高橋ばろスケさんのイモカレンダーなどがそれだった。

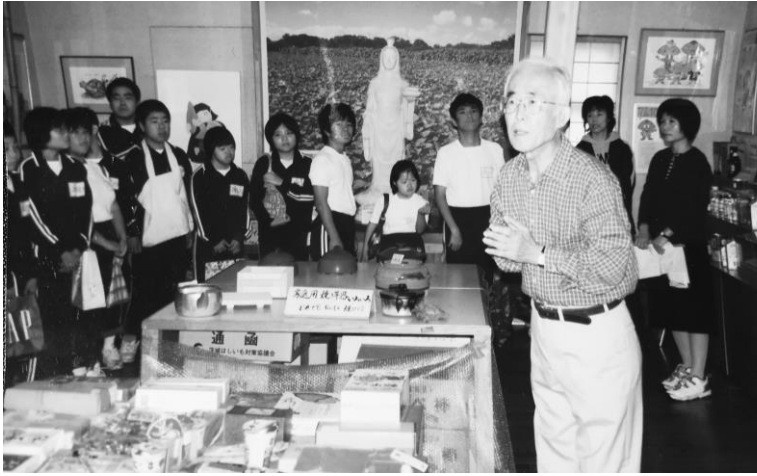
二階全体が本格的な展示場だった。その一番目立つところに、サツマイモを手にした大理石製の巨大な女神像「いも美神」があった。サツマイモが中南米から世界にどのようにし

て伝わったのか？それが一目でわかる大地図もあった。

そして川越イモを有名にした江戸・東京の焼きいも屋看板とカマドの複製も、もちろんあった。

さまざまなサツマイモ品種の実物と、その解説カードもあった。その中で来館者が「あった、あった」と一番騒いだのが「沖縄百号」だった。

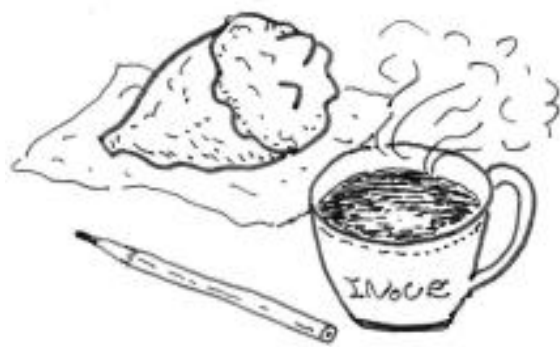
また、だれもが珍しかったのは、皮も中身もオレンジ色や紫色のイモだった。



来館者に説明する著者。



沖縄100号の実物展示。



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るんじゃないですか」

「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、めっ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ただけ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。ふかすとまつ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。昔は干し芋といえは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。「川越イモといえはベニアカ（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。

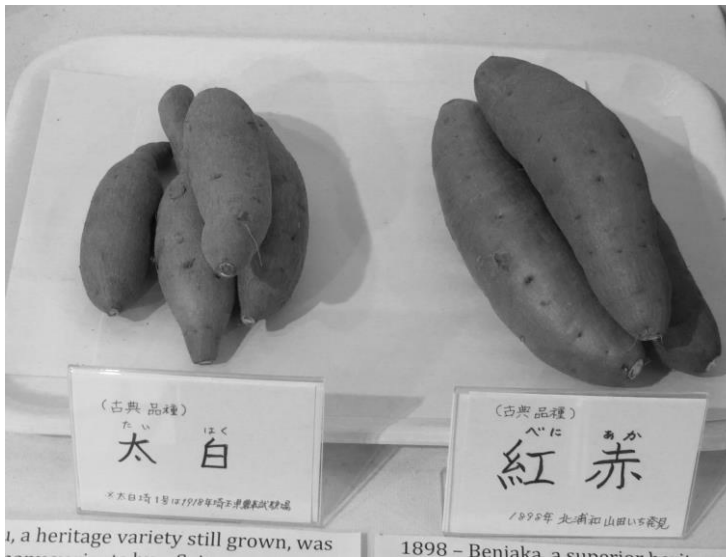
それと寒気に特別弱いので正月を過ぎると急に腐りやすくなる。したがってベニアカは十月中旬から十二月にかけての僅か二〜三か月しか置けない。わたしは今春、当館に動めることになった時、ベニアカを扱うなら「富とめのイモ」と決めていた。

「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、翌春やつて見せましたよ。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つてくれる。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。

川越いものこと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。川越いもの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。ただせつかく手に

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わっている。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、人間の体内でも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る。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一九九七年八月二週号に「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。

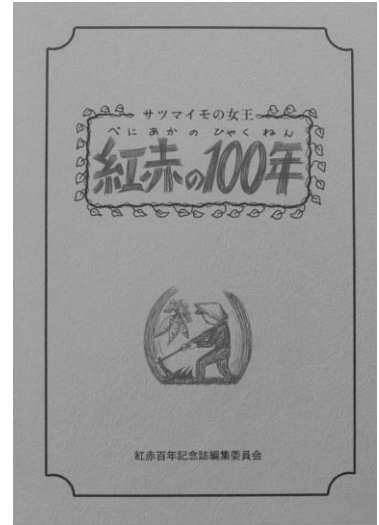
江戸時代から有名だった「川越いも」にはアカヅル（赤蔓）、アオヅル（青蔓）の二品種があった。紅赤はそのどちらよりも更に素晴らしかったので川越地方でもそれが増え、大正末期には紅赤一色となった。

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と口々に言ってくれた。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。

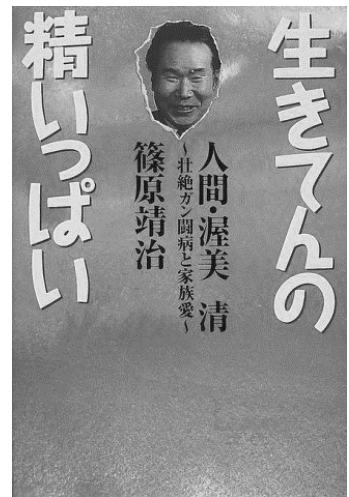
渥美の人気は衰えることを知らなかったが、すでに体調を崩し、それを押しての出演が続いていた。それもかなわなくなり、平成八年の夏、亡くなった。六十八歳だった。

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）

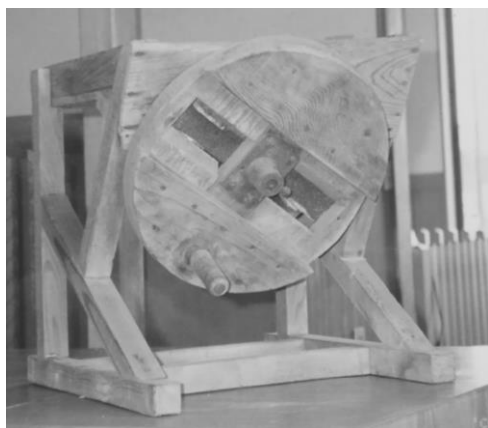


◆ 円盤（二〇〇〇（平成十二）年四月十九日）

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、まっ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、もつたいたいと何度思ったか知れません。でもこっちにも意地があったのでしょね。『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るようなものとなると、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きました。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す。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いて直せるようになった。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？東松山の太岡。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。たちまち売切れしてしまった。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いもを取り、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ふ。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った。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ゆうぎゆ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、口に入れるとふわ〜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。

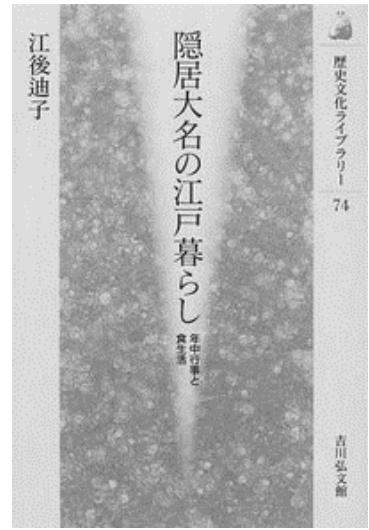
大分県臼杵市は白杵藩の城下町である。同藩は五万石余。藩主は代々稲葉氏だった。その江戸時代中期以降の「奥日記」が市立臼杵図書館にある。「奥」とは殿様とその家族の私的な暮らしの場で、そこでのさまざまなきごとを奥祐筆が書き留めていた。政務とは別の世界のことにだけに、思いがけないことがよくある。

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



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。

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、さすがはおしゃ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

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）

第十三章 川越市民にとってのサツマイモ感覚の変化

◆消えた悪口

太平洋戦争前のこと、川越の者がよそへ行くと、その人に「どこからきたの？」と聞かれる。

正直に「川越から」と答えると、「ああ、いも男か」とか、「いもねえちゃんだ」などとかかわれることがよくあった。だから、「東京だ」と言うと、「その、どこ？」となり、困ったものだったという話をわたしは川越市内でよく聞かされた。

だが、太平洋戦争後生まれの人たちは、そんな昔のことなどはまったく知らないようである。

それどころか東京の人に、「こんど川越に引っ越すことになった」と言えば、「あら、そうよかったわね。そっちに行ったら、おいしいおいもさんが食べられて」となってきた。

九十歳になったわたしは、三年前から近所にできたデイサービス施設に通っている。そこに来ていた人たちに、そんな話をしたことがある。

するとすぐ「そうそう。うちも毎年、秋になると川越のいも掘り観光農園に行っているよ。そこで孫たちと掘ったイモを、東京の知人や東北の親類などに送ってやっているよ」となった。

◆ 出前授業

わたしがサツマイモ資料館で働いていたときのこと、四月下旬から五月上旬にかけての休日（火曜）は、川越市内の小学校に出かけることが多かった。それはその学校農園で、二、三年生にサツマイモ苗の植え方を教えるためだった。

根のない苗を畑に植えれば根が出てくる。子供たちにとっては、それが不思議でしようがないようだった。

その作業が一段落すると、若い女の先生方がよくこんな話をしてくれた。「年配の先生方によれば、むかしはサツマイモはありがたくないものだったそうですね。いまは、日本中のどこに行っても、川越から来たとなれば、「あら、うらやましい。おいしいおイモがたくさんあるところでしょう」となる。だからこっちは胸を張って「そうです、そうです」となる。だって日本中の人が川越と言えばサツマイモとおもってくれているのですから」と。

◆ 川越市立博物館の第四十五回企画展「川越とサツマイモ」

川越にあった「サツマイモ資料館」が国内だけでなく、世界のさまざまな国からも集めた収蔵品のすべては、二〇〇八（平成二十）年に閉館するとき川越市立博物館に寄贈された。それから十年後の二〇一八（平成三十）年の秋のこと、川越市立博物館がその中の主な物を展示品の中心とする上掲の特別展を開いてくれた。

わたしはその図録に「川越のサツマイモが有名になるまで」という特別寄稿文を書かせて

もらうことができた。

同展は好評で来館者も多かった。とりわけ嬉しかったのは沖縄県嘉手納町のイモヅルの会「でいびーる（イモでーす）」の伊波勝雄先生や事務局長の石川護さん達が来てくれたこと、さらに茨城県からは干し芋の歴史文化をまとめた本を出版した先崎千尋さん達も来てくれたことだった。

川越市

観光地としてイモ商品があふれている

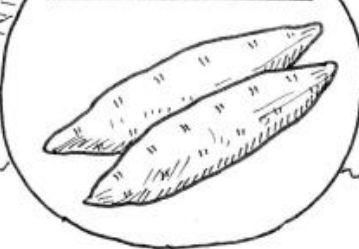


さいたま市

紅赤研究会が発足して紅赤づくりが復活し、各種の紅赤スイーツが売られている



紅赤の保存



三芳町

生産者による三芳町川越いも振興会(約30軒)



紅赤の産地
本場中の本場
三芳町の上富には『^上富の川越いも』のいも街道がある

いも街道



おわりに

わたしが川越に住むようになってから、六十年にもなる。その市民となり、十年ほど経ってから始めた川越地方のサツマイモの文化史調べも五十年になる。

その長い間に、サツマイモ関係のさまざまな人との「いもづる式」の出会いがあった。

とりわけ「川越いも友の会」の事務局長、山田英次さんと、同会二代目会長のベリー・ドゥエル先生、そしてサツマイモ料理専門の料亭「いも膳」主人、神山正久さんの三人から、いつも多くのことを教えてもらっている。それなしには本書はできるはずがなかった。

また、その出版では、「さきたま出版会」の会長、星野和夫氏に大変お世話になった。同氏はわたしが長く勤めさせてもらった埼玉県立浦和高校の卒業生であり、今も同校同窓会の幹事をされている。

そのような縁から、さきたま出版会主催の文化講演会などがあるときに、よく声を掛けてもらってきた。おかげで、わたしのサツマイモ調べにも、参考にさせてもらえることが多々あった。

そのような幸運に恵まれながら世に出ることになった本書が、川越だけでなく、ほかのところの人々にも広く読んでいただけるようになることを願っている。

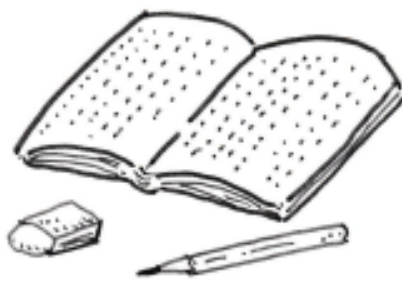
◎おもな参考文献

- 東陽堂 「風俗画報・第四十九号」(一八九三)
- 静岡県磐田郡甘藷切干同業組合 『本場旭印甘藷切干之葉』(一九三五)
- 長谷川 正 『根菜類栽培の実際』(養賢堂、一九三七)
- 丸山方作 『甘藷栽培早わかり』(大日本翼賛壮年団本部、一九四三)
- 宮本常一 『甘藷の歴史』(未来社、一九六二)
- 関 藤之介 『甘藷と澱粉の百年の歩み』(茨城澱粉センター、一九六八)
- 長谷川幸延 『たべもの世相史・大坂』(毎日新聞社、一九七六)
- 大阪府豊中市・原野農芸博物館 「さつまいも文化」(一九七六)
- 筑波常治 『農業博物誌』(玉川大学出版部、一九七八)
- 林 正巳 『産業の神々』(東京書籍、一九八一)
- 上野益三 『薩摩博物学史』(島津出版会、一九八二)
- 川越いも研究会 『川越いもの歴史』(蔵造り資料館、一九八二)
- 小林 仁 『サツマイモの来た道』(古今書院、一九八四)
- 林 春隆 『食味法典、野菜百珍』(中公文庫、一九八四)
- 香川 綾 『栄養学と私の半生記』(女子栄養大学出版部、一九八五)
- 萩原弘道 『栄養と食養の系譜』(一九八五)

- 暮らしの手帖社『戦争中の暮らしの記録・保存版』（同社・一九八六）
- 佐藤克義編「川越朝日」（一九八八）
- 朱通祥男編「博物館問題研究」（二十二号、一九八八）
- 石山 薫『昭和も遠く』（私家版、一九八八）
- 朝日新聞水戸支局編『畑の博物誌』（一九八八）
- 坂本長治『坂本家先祖代々乃記録』（私家版、一九八九）
- 平出 二郎『東京風俗志』（八坂書房、一九九一）
- 犬井 正『人と緑の文化史』（埼玉県三芳町教育委員会、一九九一）
- 木村三千人『芋地蔵巡礼』（国書刊行会、一九九一）
- 農山漁村文化協会『聞き書 埼玉の食事』（一九九二）
- 文化ジャーナル鹿児島・第三十五号「サツマイモの館オープン記念号」、一九九三）
- 山田尚二『さつまいも』（春苑堂出版、一九九四）
- 小澤和一『こども歳時記』（新民法社、一九九四）
- 影山光洋『芋っ子ヨッチヤンの一生』（新潮社、一九九五）
- 海老名加葉子『半分のさつまいも』（くもん出版、一九九七）
- 紅赤百年記念誌編集委員会『紅赤の100年』（一九九七）
- 東京都目黒区郷土研究会「郷土目黒第四十二集 小特集・甘藷先生とサツマイモ」（一九九八）
- 坂井健吉『さつまいも』（法政大学出版局、一九九九）

- 江後迪子『隠居大名の江戸暮らし』（吉川弘文館、一九九九）
- ベーリ・ドウエル『アメリカサツマイモ事情』（川越いも友の会、一九九九）
- 学頭和夫『浜の芋太郎』（私家版、二〇〇一）
- 川越いも友の会『太白ものがたり』（二〇〇二）
- 綱本武雄・森本茂樹『僕はアマイモ』（尼崎市ひと・まち・赤トンボセンター、二〇〇三）
- 石川英輔『大江戸八百八町』（実業の日本社、二〇〇四）
- 川越いも友の会『焼き芋小百科』（二〇〇五）
- 塩谷 格『サツマイモ遍歴』（法政大学出版局、二〇〇六）
- 前田寿紀『戦中・戦後甘藷増産史研究』（学文社、二〇〇六）
- 宮脇 昭『木を植えよ』（新潮社、二〇〇六）
- 宮本春樹『段畑からのごとび』（創風社・愛媛民俗叢書、二〇〇六）
- 知識敬道『芋を選んで五十年』（南日本新聞開発センター、二〇〇七）
- 横出洋二「寺田芋と嶋利兵衛」（京都民俗学会「京都民俗二十五号」、二〇〇八）
- 財団法人・いも類振興会『サツマイモ事典』（二〇一〇）
- 先崎千尋『ほしいも百年百話』（茨城新聞社、二〇一〇）
- 広葉樹文化協会『広葉樹の文化』（同会、二〇一〇）
- 伊藤章治『サツマイモと日本人』（PHP研究所、二〇一〇）
- 宮本常一『飢餓からの脱出』（八坂書房、二〇一二）

- 先崎千尋 『白土松吉とその時代』(茨城新聞社、二〇一二)
- 狩谷昭男 『サツマイモの近代現代史』(いも類振興会・二〇一二)
- 鵜飼康男・大澤 良 『品種改良の日本史』(悠書館、二〇一三)
- 財団法人・いも類振興会 『焼きいも事典』(二〇一四)
- 土屋 浩 『房総と江戸の交流史』(雄山閣、二〇一五)
- 財団法人・いも類振興会 『干しいも事典』(二〇一六)
- 山川 理 『サツマイモの世界 世界のサツマイモ』(現代書館、二〇一七)
- 伊波勝雄 『平成甘藷考』(第一資料印刷、二〇一九)



解説

サツマイモ歴史文化研究の第一人者だった井上浩先生
（約五十年間の研究活動を顧みて）

山田英次

（川越いも友の会事務局長、サツマイモまんが資料館館長、日本いも類研究会役員）

一 はじめに（約四十年前の出会い）

サツマイモの文化史研究に半生をささげた井上浩先生が、二〇二三年七月十一日に満九十二歳でお亡くなりになった。

私が井上先生に、はじめてお会いしたのは、約四十年前の一九八二（昭和五十七）年の春頃だった。すでにその頃には、川越いも歴史研究の第一人者であった。当時、川越市制六十年を記念して、地域再発見のために市民向「さつまいもトータル学講座」を、私（当時、社会教育の公民館職員だった）が企画した時に講師の一人として依頼したのが、出会いのきっかけであった。偶然にも、その時井上先生は川越いも研究会を組織して「川越いもの歴史展」を、川越の街なかの蔵造り資料館にて九月（十二月に開催予定の準備中）であった。そのようなことから、その後の長いご縁がはじまった。

二 井上先生の人柄と研究活動の広さ

井上浩先生は、昭和六年四月五日に埼玉県の飯能で生まれた戦中派であった。旧制川越中学二年生（十四歳）の時、勤労働員先の陸軍兵器製造工場で終戦を迎えたという。敗戦を経験して世の中がガラリと変わって、人生の価値観もまったく変わってしまったという。昭和二十九年に東京教育大学経済学科を卒業後、埼玉県立浦和高校の定時制・通信制の教師としてまず就職し、その後、全日制の社会科学の教諭となった。さらに昭和五十五年に県立松山高校（東松山市）に転勤し、定年まで勤務された。戦争体験を通して権威を嫌うようになり、生涯をヒラの教師として押し通した。エピソードとしては、社会科学のテストを行ったとき、回答ができない生徒が、サツマイモのことを書けば点数をもらえたとの逸話がある。ユニークな教師だった横顔として、私の記憶にも残っている。

人柄は、親しみ易く、何事にも行動的で、交際範囲が驚くほど広く、いろいろな方から好かれる飾らない性格であった。おいも仲間の他に、特に文化人や趣味人などの方々との、幅広いお付き合いが多かった。

井上先生の研究は、農業経済史を専攻したことから、地方の物産史が基盤であった。

奥様（和子氏）と結婚して、川越に住むようになったためか、川越地方に関する研究が多かった。埼玉県内の麦作の歴史や河越そうめん、養蚕史、川越唐棧、甘柿の禅寺丸、川越いも、入間ゴボウ、マクワウリ、サトイモなどの物産の他、民俗芸能や祭り、汚名返上のため不老川（昭和六十年当時、日本一汚い河川と騒がれた）の総合研究活動も行われた。地元では郷土史研究家として評価され、昭和五十二年から、長年、川越市の文化財保護審議会の委員を務められた。

しかし、井上先生を一言で表現するとしたら、日本のサツマイモ歴史文化研究の第一人者であったと言える。

三 井上先生のサツマイモ研究が飛躍

先生が、サツマイモ研究を始めたキツカケは、川越いもの歴史研究からであったが、それは昭和四十年代中頃だと思える。その理由を、先生は「川越に住み、高校で歴史や地理を教える者にとって不思議だったのは、川越ほどのサツマイモ産地に、その文化史を研究した人がいなかったことだ」と記している。『埼玉史談』十八巻第四号の一九七一年十二月号に「川越いもの作り初め」という小論を、最初の研究成果として発表している。

それから十年後、その小論を読んだアメリカ人のベリー・ドゥエル先生（川越市在住で、当時、国際商科大学講師で文化人類学を研究し現・東京国際大学名誉教授）が、お会いしたいと声を掛け、お二人での川越いも及びサツマイモ文化史研究がはじまった。オンラインツアーでのイモ学研究であった。

大きな変化が起こったのは、昭和五十七年秋からの「川越いもの歴史展」と公民館講座の「さつまいもトータル学」であった。また、いも料理を看板にした「いも膳」が昭和五十七年に偶然にも開店した。翌年、公民館主導で「川越いも祭」が開かれ、さらにその勢いで昭和五十九年三月に、市民運動として「川越いも友の会」が発足され、川越いも文化活動に火がついた。その中心的な立場にいたのが、井上先生であった。

四 井上先生のイモ学の主な業績

井上先生のサツマイモ歴史文化史研究の主な業績をあげれば、次のような事柄であると思える。

・川越いもの歴史解明・・・川越いもの作り初めから、江戸後期に焼き芋用の原料として有名になり、さらに甘藷増収法を確立した赤沢仁兵衛の登場や芋せんべいの歴史、芋掘り観光農業などの隆盛を研究された。

特に、私が印象に残っているのは、「江戸時代に將軍が川越いもの美味なるを絶賛した」という有名な逸話を、かなり真剣に文献調査をして、結局それは、或る郷土史研究家が話した作り話だった、との結論を得て、私に話してくれたことがある。一般に誇張して言い伝えられることは、後世の作り話である可能性があることを教えられた。

・江戸及び東京の焼き芋文化史・・・焼き芋の歴史文化をかなり詳しく取材研究され、甘藷問屋のみならず戦後の石焼き芋出稼ぎ労働者の実情や、焼き芋の販売する音声（地方によって異なる）まで調べられていた。

・紅赤の文化研究・・・紅赤は、明治三十一年に埼玉県北浦和の山田いちが発見したイモであったため、かなり詳しく研究されていた。川越地方の紅赤づくり名人に栽培技術を取材されると共に、東京の東村山市周辺でも紅赤作りに誇りをもっている農家へも足を運び、熱心に取材をされていた。

・沖繩百号（勝利百号）の歴史研究・・・井上先生は、日本で育種された沖繩百号が、戦時中に中国へ渡り、その後、普及して勝利百号となった新聞記事（一九八四年九月）を読んでいたため、六年後の、一九九〇年八月に「中国サツマイモ視察団」（川越いも友の会主催）

を組織し、中国各地の甘藷研究施設を巡った。私も同行したが、中国の育種の大家・盛家廉先生に会い、その後、その遺伝を継ぐ「徐薯十八号」が開発されたとの取材をされて、中国と日本のイモ文化の親密性を明らかにされた。

井上先生の研究スタイルは、まず図書館などで十分文献資料調査をされて、そのあと多くの現地の関係者に会い、聞き取りをされるというスタイルであった。そのため、多くの貴重な聞き書きノートを残された。発表の文体は、一般人にも分かり易く読みやすい文章で馴染みやすいものだった。日本イモ類研究会やイモ類振興情報のウェブサイトで公表されていて、多くの小論やエッセイを読むことができる。

五 サツマイモ資料館長として活躍

川越いも友の会が発足し、昭和六十年頃から川越いも文化活動が予想以上に活発になると、井上先生は「川越に、サツマイモ資料館の設置を」と唱え出し、川越いも友の会の大きな夢となった。

その夢に賛同した「いも膳」社長の神山正久氏が、結局、民営の「サツマイモ資料館」を同敷地内に建設し、平成元年四月に開館させた。当初の三年間は、私（山田）が館長を務め運営したが、平成四年四月より閉館する平成二十年六月までの十七年間、定年後の井上先生が館長を務めた。館長時代、全国のイモ産地を訪ねると共に各地のイモ関係者と幅広いネットワークを構築された。反響の大きかった特別企画展示として、終戦五十周年記念の「戦争とサツマイモ」展などを行った。また海外へは、中国やサイパン、ミャンマーなどにイモ関係で足を運ばれた。その間、いも類振興会の評議員や日本イモ類研究会の二代目の会

長を務められた。二〇〇五年の、琉球への甘藷伝来四百年記念の時には、沖縄県嘉手納町の野國總管甘藷伝来四百年祭に招かれ、長年の甘藷に関する啓蒙・啓発活動を評価され「野國總管甘藷功労賞」を受賞された。そのことが嬉しい出来事だったと、後年、文中で記している。

六 亡くなるまでイモ文化史研究に情熱

井上先生は、『埼玉史談』『武蔵野ペン』『川越いも友の会関係の各冊子』『いも類振興情報』などに、多くのイモ文化史関係の文章を発表された。二〇一七年十一月に脳梗塞で倒れられてからも、入院中にベッドの上で原稿を執筆され、その熱意は変わらなかつた。自宅へ戻ってきてからも、部屋中に原稿を広げ、執筆活動に励んでいられたという。二〇一八年秋に、川越市立博物館で開催された「川越とサツマイモ」企画展にも、歩行補助器具を使って訪れ、十一月に来訪された沖縄の伊波勝雄先生や茨城の先崎千尋先生を案内し、共にイモ文化史について熱く語りあった。先生の最後の夢は、今までの研究成果をまとめた仮称『川越いもの文化史』の書籍を出版することであった。

七月に亡くなった後、ご家族が調べたところ、約八割かたの原稿はまとまっていて『川越地方のサツマイモ文化史』という表題がついていたという。ご長男・健氏は、関係者の協力を得て、一周忌までには発刊することを決め、本書の完成に至った。戒名は、サツマイモの魅力を広く世に伝え、教師としての生涯を全うしたことに因み、「芋博浩教信士」とつけられた。

あとがき

恩人追想 井上浩先生

ベリー・ドウエル

(川越いも友の会会長、サツマイモまんが資料館館長、東京国際大学名誉教授)

井上浩先生とは一九八一年が初対面でした。

きっかけは修士論文の準備の頃で、テーマは「日本へさつまいもはどのように伝来され、普及されたか」でした。資料については、世間的にサツマイモのイメージが強い川越についての資料も探しました。川越市立図書館でやっとひとつ見つけられました。井上先生著の「川越いもの作り初め」(『埼玉史談』第十八巻第四号一九七二)という論文です。

今では考えられません、当時の図書館ではすぐ先生の住所・電話番号を教えてくださいました。連絡したら、「すぐおいでよ」と言われ、それからというもの、先生に会う度に詳しいノートが増えていきました。初対面当時のノートには、先生の話がこう記録してあります。「川越地方の物産史を調べています。特に川越いもは有名だったので力を入れていきます。ただ川越いもの研究者は他にいなく、一人ぼっちでやっていました。その意味でもドウエルさんに会えてとても嬉しいですよ」

その気持ちは相互的です。だから先生と一緒に物産調べもやりました。文献だけではなく

現場調査も重要だからです。愉快なのは移動手段も同じ自転車でした。まもなく先生はまだ二人しかいなかった集まりを「川越いも研究会」と名付けます。その後、いも仲間はいもづるを引っ張る様に少しずつ増え、翌年には十人程になりました。

一九八二年は川越市制施行六十周年記念の年でした。井上先生は「川越いもの歴史」展を設けましようとして提案しました。十人位になってきた会員の様々な観点から見た川越いもの歴史、栽培方法、文化、料理、文献などの資料により展示準備がドン進みました。蔵造り資料館で展示できる許可も得ました(市立博物館の開館は八年先)。

「川越市制六十周年記念特別展川越いもの歴史」は九月六日から十二月二十四日まで開き、主催は「川越市文化財保護協会」、後援は川越市教育委員会でした。展示に合わせて、川越いも研究会の編著になる『川越いもの歴史』(蔵造り資料館発行)という冊子も用意しました。同年の秋、偶然にも福原公民館の山田英次主任が「さつまいもトータル学」の講座を開催されることになり、私たちは山田さんにスカウトされます。井上先生は「(川越いもの歴史)川越とさつまいもについて」の講師になり、私が「(甘藷の研究)世界のさつまいも事情について」の講師になりました。

「川越いもの歴史」展とそれに続く「さつまいもトータル学」講座も好評で、これらによって川越さつまいもの文化ルネサンスが本格的に始まったと言えるでしょう。まず、川越いも研究会の会員や「さつまいもトータル学」の受講生や講師のみなさんが、協力してファンクラブ「川越いも友の会」を立ち上げたのです。やがてこれが川越さつまいも文化活動の基盤になっていきます。会長は砂糖問屋の田中利明社長、事務局長は山田英次さんが担当し、イベント計画から実施まで活発な活動が展開されていきます。

井上先生は、この活動と並行して数多くのいも関係の研究論文、随筆、本などを書き、講演なども積極的に行ないました。一九九二年には県立松山高校教員を定年になり、既に、いも文化活動のパトロンになって頂いていた、いも懐石料理屋「いも膳」の敷地に設けられたサツマイモ資料館の館長になりました。

同資料館は、一九八九年に「いも膳」社長の神山正久さんのご協力の下、山田英次さんの計画で実現しました。初代館長は山田さんです。ここは、やがていも文化活動の拠点になり、一九八二年の「川越いもの歴史」展以来のいも資料館の夢を叶えることになります。山田さんの手書きパネルは大変巧みで、いも文化のさまざまな課題が分かりやすく展示され、実物も二十種類ほど展示されていきました。

井上館長は率先して全国（また中国などへも）調査に出かけました。また、のちに「日本いも類研究会」の二代目会長にもなりました。井上先生はさつまいも文化史の日本の最高権威です。

私たちさつまいも仲間は、井上先生のさつまいも関係文化史資料をどのように残すのが良いのか、ご家族と相談しながら検討中です。

どうぞ安らかにお眠りください。



付録①

川越いもの歴史年表 (井上 浩編、一九八二年作成)

一四九二(明応一) コロンブス、アメリカ発見。

甘藷、急速に世界的にひろがり始める。

一五九四(文禄三) 明の万暦二十二年、陳振龍、当時アジアでの甘藷作りの先進地だったルソン(フィリピン)より、持ち出し禁止だった甘藷をひそかに閩(福建)に持ち帰る。

一六〇五(慶長十) 那覇の野國總管、閩より甘藷を持ち帰る。

琉球では一九五五(昭和三十年)年、「野國總管甘藷伝来三百五十年記念切手」を発行している。なお沖縄の祖国復帰は一九七二(昭和四十七)年であり、当時は米軍の占領下にあった。

一六一五(元和三) 平戸のイギリス商館長、リチャード・コックス、琉球より入手した藷を栽培。

一六三九(寛永十六) 清の除光啓、『農政全書』を出す。わが国の農書に大きな影響を与える。

一六九七(元禄十) 宮崎安貞、『農業全書』を出す。「薩摩長崎にては琉球芋又赤芋と云ふ

て多くつくると見えたり」とある。

一七二七(享保二) 京都の本草学者、松岡成章の『蕃薯録』成る。京都南方、摂州天王子、和州木津、紀州、参州、肥後長崎などに多く作り、四方に出して売つたとある。

一七三二(享保十七) 西国大飢饉。石見国大森銀山領代官、井戸平左衛門、領内に甘藷栽培を奨める。のち「いも代官」といわれる。

一七三五(享保二十) 青木昆陽、『蕃薯考』を書く。

幕命により、江戸小石川の薬草園で甘藷を試作、一度で成功する。関東での甘藷作りは、これよりまず上総、下総方面で盛んになる。

一七五一(寛延四) 武蔵野台地中央部の南永井(所沢市)の名主、吉田弥右衛門、上総より種いもを買い求めて、さつまいもを試作、成功。近隣にもその栽培を奨めている。

同家地先には「史蹟南永井さつまいも始作地之碑」が建てられている。

寛延四年は川越いもの作り初めの年だった。ところで小川頭道の『塵塚談』によると、当時すでに上総、下総、銚子、岩槻、伊豆大島などが、関東でのさつまいも産地として知られていたとある。

一七八二(天明二) 天明の飢饉はじまる。

武州多摩郡小川村(小平市)の名主、弥次郎、代官の命で甘藷の試作を始めるが、最初はうまくいっていない。同じ武蔵野台地上の畑作

村でも、西の方では甘藷作りが三十年以上も遅れていたことがわかる。

一七九三(寛政五)

この頃江戸に焼芋屋現われる。その前はふかしいも屋だけだった。焼芋は江戸っ子の好みにあったとみえ、大変な人気で、たちまち焼芋屋のない町はないほどになった。

「栗」の味にかけた、「八里半」とか、栗よりうまい「十三里」がその看板だった。

一八〇四(文化一)

文化文政期(一八〇四く三十)の江戸の焼芋屋は大盛況だった。この頃の『新編武蔵風土記稿』の城村(所沢市)の項には「此辺スヘテ甘藷ヲ種へ、又薪ヲ採テ江戸ニ送り生産ノ資トス」とある。

川越地方は新河岸川の舟運で江戸と直結していたので、甘藷のような重い物の運搬も容易だった。

一八一七(文化十四) この頃より江戸に甘藷問屋ができる。甘藷の流通量が無視できないほど多くなってきた証拠だ。

一八一八(文化十五) 江戸の文人、独笑庵立義、『川越松山之記』で、富(三芳町)のさつまいもの味がすばらしいと絶賛している。南永井や上富、中富、下富などの三富は、川越いもの「本場中の本場」だ。

一八一九(文政二) 堀兼村(狭山市)のような先発甘藷村にとって、新しい村々が甘藷作りに入ってくることは、高価格維持上、迷惑なことだった。そこで先発の村々が一致して、後発の村々へ苗を渡さないことを決めている。

当時甘藷は先発村にとって「畑方第一の作品」になっていた。

一八三一（天保二）

川越領の甘藷村、二十四か村、他領の村とも結束して江戸の甘藷問の専横排除を訴え出ている。甘藷の自由販売を要求。

一八四一（天保五）

水野忠邦の「天保の改革」はじまる。

この頃の諸国番付の一つ、「天保時代名物競」のドンジリに「川越、薩摩芋」とある。

一八六八（明治一）

明治維新。江戸は東京と変ったが、焼芋屋はますます繁昌。明治期こそ焼芋屋の全盛期だった。

一八八九（明治二十二）

蓮田市の飯野喜四郎、大宮台地の甘藷を鉄道で白河に送ったところ高値で売れた。

川越地方の甘藷も鉄道の発達につれ、従来の東京向け以外に、東北、北陸、北海道方面にまで送られるようになった。

一八九八（明治三十一）大宮台地上の針ヶ谷（浦和市）の山田いち、「八ツ房」種中よりとりわけ肌の鮮紅色ないものを発見、「紅赤」と命名。東京市場で大評判となる。

一九一〇（明治四十三）川越市今福の赤沢仁兵衛、『実験甘藷栽培法』を出版。従来の単位

面積当り収量を二倍以上に引き上げた。

一九一二（大正一）

埼玉県農事試験場、農林省の指示で紅赤の系統選抜に着手。埼玉県、「太白」の系統選抜に着手。

一九一四（大正三）

赤沢仁兵衛、『赤沢式甘藷栽培改良秘伝書』出版。赤沢式は大宮台地

方面にまで普及したが、彼の扱った品種は、赤ヅル、青ヅルの「川越種」だった。「川越種」は焼芋用としてはすぐれていたが、ふかしいにも焼芋にも適していたベニアカには及ばず、大正に入ると川越地方もベニアカ中心になっていった。

一九一五(大正四) 埼玉県「オイラン」の系統選抜に着手。

一九一九(大正八) 「紅赤埼一号」、「太白埼一号」発表。埼玉県下に配布、奨励。

一九二〇(大正九) 「オイラン埼一号」発表。

一九二三(大正十二) 関東大震災。

大正期に入ると東京の焼芋屋は衰えはじめたが、大震災を機に急激に衰退、それとともに川越地方のさつまいも打撃を受ける。

一九三〇(昭和五)

埼玉県試験場入間川園芸部、洪積火山灰土壌地帯の園芸振興のため入間川町(狭山市)に設立される。地域農民の要望にこたえ、川越いもの試験、研究のうえでも大きな成果をあげていく。

一九三一(昭和六)

満州事変起る。
十五年間もの長い長い戦争時代はじまる。

一九三四(昭和九) 「沖縄百号」発表。戦時下の多収品種として一躍有名になる。

一九三七(昭和十二) 日中全面戦争へ。

「茨城一号」発表。アルコール専用だったが、のち食用としても配給され、まずいものとして有名になる。

一九四一(昭和十六) 太平洋戦争はじまる。

いも類も自由販売禁止される。

一九四二(昭和十七)「農林一号」、「農林二号」発表。

一九四五(昭和二十)敗戦。長かった戦争は終わったが、食糧難と悪性インフレーションが激化、川越地方にもヤミいもを求める買い出し客が押し寄せた。

「高系十四号」発表。

一九四七(昭和二十二)食糧の配給が遅れ続けていた。そんな中でヤミ食糧の購入を拒否し続けていた東京地方裁判所の山口良忠判事は、ついに栄養失調で死亡した。

一九四九(昭和二十四)供出完了後の農家のいも類の自由販売、許可される。

国民、飢餓状態よりようやく脱出する。

一九五〇(昭和二十五)いも類の統制、撤廃される。

川越地方のサツマイモも、量よりふたたび質の時代へと移りだす。

一九五三(昭和二十八)川越市中台の坂本長治氏、頼まれて最初の芋掘り観光客を受け入れる。

一九六二(昭和三十七)県農試入間川支場、ビニールマルチングによる早掘り栽培試験(高系十四号使用)完結、普及活動に入る。

一九六三(昭和三十八)坂本長治氏らの「川越芋掘り観光受入組合」結成される。

一九六七(昭和四十二)芋掘り観光の「初雁受入組合」、「大東受入組合」結成。

一九七五(昭和五十)この頃よりコガネムシ類による甘藷被害が続出、日本経済の高度成長とともに減少し続けていた川越地方のサツマイモ畑はさらに打撃

を受ける。

一九八二（昭和五十七）昭和四十年以来、埼玉県園芸試験場、入間川支場となっていた同場は、同じ火山灰土壌地帯の入間郡鶴ヶ島町に移転、「鶴ヶ島洪積畑支場」となった。

いも類の研究でもユニークで先進的だった同場は、移転を記念して『入間川支場五十年史』を発行した。

【川越いも研究会『川越いもの歴史』（蔵造り資料館、一九八二年、三十三〜三十六ページ）】

天保時代名物競

伊勢	陸上 周下 上會 備北 筑松 奥野 防野 野津 前越 前前 松館 岩宇 桐生 備縮 博厚 國都 生掛 前多 板 前煙 宮織 蠟上 織昆 半蒲 織蠟 陶帶 鮭草 紙苴 物燭 物布 地布	見後 水野越前	紀薩 美備 山阿 尾薩 陸土 伊州 濃後 城波 張摩 奥佐 熊國 美疊 京藍 瀬上 仙勝 府 西 戸布 臺男 野 濃 陣 物帷 平武 煙 織 染子 袴 鯨草 紙表 物玉 附地 地土	加賀 菅笠 簀
伊豆	奥近 尾信 下播 奥甲 筑信 甲備 州江 州州 州州 州州 州州 州州 津源 海更 銚姫 南水 博真 黒尾 五 科 部 田 之 輕郎 鼠 子路 品多 道 錯 嵩 鐵 帯 保命 塗鯨 腸麥 縮草 瓶石 絞地 梯酒	大和 吉色 野荷 葛書 尾張 宮重 字蜜 治名 大根 茶柑	紀美 越天 下山 安若 尾豐 飛博 伊温 前和 城城 醫州 州前 御多 根岐 雲三 結八 鹿馬 鳴小 拉煉 輪城 島 海倉 山 來阜 幡 鷹 利 素木 藥 絞帶ノ 朱鯨 丹麵 綿黒 鐘石 地欄 酒	越州 赤 穂 鹽
茸	上江 越武 江駿 近肥 殿山 箱奥 近京 下 州戸 前州 戸河 江後 河城 根州 江都 越 吉龜 生大 佃木 鳥八 興竹 湯南 赤總 利 井 森 地 井 代 人 元 牛 根 の 櫻 の 蠟 本 櫛 形 細 部 味 蒲 川 火 戸 び 白 塗 赤 櫛 細 細 贈 ノ 録規 鱈 魚 物 玉 柑 綱 工 工 駒 濱 燒 鯉	元進勸 京江 紅戸 鹿子 紫	武遠 駿東 山相 駿駿 伊遠 神江 遠伊 武駿 藏州 河運 城機 波河 豆州 川川 川江 勢威 河 鶴日 安燒 壬小 虎山 熱相 龜脚 白ひ 隅小 見坂 部餅 田 生原 屋川 海 の 藏須 田吉 の 山 川 坂 生 原 屋 川 海 良 せ 笹 白 と 川 の わ の の 絲 卷 饅 白 佳 良 せ 笹 白 と 川 梨 び ん 焼 梅 餅 菜 干 頭 酒 皮 布 い と し き 餅 漬 子 餅 栗 餅 菜 干 頭 酒 皮 布 い と し き 餅 漬	二十 四

林英夫・芳賀登編『番付集成』下巻（柏書房、昭和48年）所収。最下段の左端に「川越 薩摩芋」とある。

付録②

井上 浩（いのうえひろし） 略歴



- ・日本におけるサツマイモ文化史研究の第一人者
- ・元サツマイモ資料館館長
- ・日本いも類研究会の元会長
- ・一般財団法人いも類振興会の元評議員
- ・川越市文化財保護審議会の元委員
- ・郷土史研究家（物産史・民俗学等）

一九三一（昭和六） 埼玉県の飯能町（現・飯能市）で四月五日に生まれる。

その後、旧制川越中学校（県立川越高校）を卒業し、東京教育大学経済学科（現・筑波大学）を卒業。

一九五四（昭和二十九） 県立浦和高校の社会科教師となる。はじめの五年間は定時制の通信教育部に勤務し、その後、全日制に移る。（約二十六年間）

一九六二（昭和三十七） 和子夫人と結婚し、はじめ川越市西小仙波に住み、やがて川越市岸町の現在地に移る。

※昭和四十年代より「川越いもの歴史文化」の研究をはじめ。

一九七一（昭和四十六）十二月、「川越いもの作り初め」の小論をはじめて発表。（『埼玉史談』十八巻第四号）

一九七七（昭和五十二）川越市文化財保護審議会の民俗担当委員となる。その後、二〇一五年（平成二十七年）まで約四十年間努める。

一九八〇（昭和五十五）県立松山高校社会科教師として転勤する。（約十二年間）

一九八一（昭和五十六）埼玉県文化団体連合会より第十四回「文化奨励賞」を受賞する。

埼玉の民俗学と地方史の研究による。

※ベリ・ドゥエル氏と出会い、川越いもの研究会をスタートする。

一九八二（昭和五十七）九月～十二月、「川越いもの歴史展」（蔵造り資料館）を企画開催する。同時に編著・冊子『川越いもの歴史』を発売。また、川越市制六十周年を記念した市民講座「さつまいもトータル学」の講師を務める。

一九八三（昭和五十八）十一月、「第一回川越いも祭」（市立福原公民館）を実行委員として企画開催する。

一九八四（昭和五十九）三月、市民活動団体「川越いも友の会」を発足。その後、中心的な役員として活躍。サツマイモ復権運動のさきがけとなる。

七月、『昭和甘藷百珍・増補改訂版』（たなか屋出版部）を発売。

編者川越いも友の会で、井上先生が編集長を務める。

十月、著書『サツマイモの話～川越イモとその周辺～』（たなか屋

出版部）を発刊する。

一九八五（昭和六十）五月、田中屋（田中利明氏）と川越初の「ベニアカ焼酎」（いも作り名人・松崎新治氏の紅赤使用）を企画協力。

著書『川越唐棧』（たなか屋出版部）を発刊。この本がキツカケで、市民有志による「川越唐棧愛好会」が発足し、川越唐棧の復活運動がはじまる。

一九八七（昭和六十二）八月、「鹿児島カライモ調査団」（団長・井上先生）として鹿児島県内の指宿試験地・指宿図書館・徳光神社をめぐり、鹿児島同好会と交流。

一九九〇（平成二）八月、「中国サツマイモ調査団」（団長・井上先生）として北京・済南・徐州・南京等のサツマイモ研究所を訪問し交流する。

一九九一（平成三）十月、編著『現代中国のサツマイモ事情』訪中報告書を発刊。

一九九二（平成四） 高校教師を定年。四月、いも膳の「サツマイモ資料館」館長となる。

資料館は平成元年四月にオープンし、三年間は山田が館長を務める。資料館設立の夢は、昭和六十年頃より、井上先生が言い出したことだった。一九九五年の「戦争とサツマイモ展」、二〇〇五年「サツマイモ伝来四百年展」等を企画。二〇〇八年六月に閉館するまで、十七年間館長を務めた。

一九九七（平成九）十月、編著『紅赤の百年』冊子を発刊。

二〇〇一（平成十三）九月、編著『イラスト吉田弥右衛門物語』冊子を発刊。

- 二〇〇二（平成十四）十月、編著『懐かしのサツマイモ 太白ものがたり』冊子を発刊。
『Vegeticulture in Eastern Asia and Oceania』（国立民族学博物館）
発行。第五章「Sweet Potato in Japan: Its Origin and Use」を
執筆（英訳はベリー・ドウエル氏）。
- 二〇〇五（平成十七）九月、編著『焼き芋小百科』冊子を発刊。
九月、沖縄県嘉手納町の「野國總管甘藷伝来四百年祭記念式典」に
おいて、長年の甘藷の啓蒙・啓発活動に対し「野國總管甘藷功労賞」
を受賞する。
- 二〇〇七（平成十九）ベリー・ドウエル氏らとともに「小江戸川越観光親善大使」十三人
の一人に選ばれる。
- 二〇一〇（平成二十二）一月、『サツマイモ事典』（いも類振興会編集）発行。企画編集委
員を務める。
- 二〇一七（平成二十九）十月、編著『イラスト紅赤いも歴史物語』冊子を発刊。
十一月、脳梗塞を起こし、一時入院する。リハビリ中も、ベッドの
上で原稿を執筆する。
- 二〇一八（平成三十）十月、編著『紅赤百二十年の魅力』冊子を発刊。
- 二〇二三（令和五）書籍『川越地方のサツマイモ文化史』の原稿を残し、七月十一日、
満九十二歳で逝去。

（二〇二三年九月、山田英次 作成）

川越地方のサツマイモ文化史

2024（令和6）年7月1日 第1刷発行

著者： 井上 浩

発行者： 井上 健

編集委員： 井上 健、山田英次、ペーリ・ドウエル、
井上和子、井上洋二、岡崎直子

装幀： 井上風香

連絡先： 川越いも友の会事務局

事務局長 山田英次

〒350-2215

埼玉県鶴ヶ島市南町 1-14-18

TEL 080-1342-2177

関連先 URL： サツマイモまんが資料館 <https://sweetpotato.info/>

日本いも類研究会 <https://www.jrt.gr.jp/>

印刷製本： 協友株式会社

