

巻頭言

川越のイモ懷石

財団法人 いも類振興会 理事長

生天目 健 蔵

朝日新聞社の別働隊である朝日旅行社が、川越城の本丸御殿、蔵づくり、喜多院等の文化財と、イモ懷石に案内するというので、暮も押詰った二十日であったけれども、勇躍参加した。

川越は、関東のサツマイモのメッカで、幕政時代、江戸の町々の焼芋屋の原料は、すべて川越から舟で運んだものだと、岡村一郎氏の“川越夜船”にある。焼芋屋のキャッチ・フレーズ、「九里より（四里）甘い十三里半」というのは、川越・江戸間の距離で、それによって、本場川越イモ使用という宣伝文句だったのだと、川越人は誇っているが、川越・江戸間の陸路は12里足らずだったというから、この辺にダ・サイタマの根源があるのかも知れない。

本誌4号の“産地だより”にあるように、地元の識者は、今もイモの本場の誇り高く、川越イモの歴史探求発掘から、イモ祭り、展示会、観光イモ掘り、そして、寛政元年に大阪でつくられた「甘藷百珍」にならって、「昭和甘藷百珍」をつくり、これには40人の味の達人が119種のイモ料理を考案している。川越には、こういう背景があるので、イモ懷石に興味をひかれたのである。

イモ懷石を売りだした“いも膳”の主人は、まだ四十前で、開店してからまだ四年。動機は「どうせ新規の店を出すからには、地元の

産物をネタに売り出したい」ということで、各地の懷石料理をたずねて、地元のキントキを生かす工夫をしたものだという。フルコースに2時間かかり、温かいうちに召し上って貰うので、団体は取りたくないといっているそうだが、結構客が一杯であった。

着座すると、羊羹二切れに狭山茶の玉露がだされ、グラスにはイモ焼酎が注がれた。鹿兒島の本坊さんに地元のベニアカを送って、臭味を抜いてもらった產品だという。茶碗蒸し、6種盛り立てた前菜、汁、あんかけ、いも蕎麦、いもぜんざい、そしてデザートに真白なアイスクリームで、どれもこれもイモの感じも臭味もなかった。

辞書を見ると、懷石とは、「茶の湯で、茶を出す前に食べる、かんたんて質素な料理」とあるから、イモ懷石でも、満腹はおかしいが、それでも2時間連続して食っていると、満腹に近い。茶の湯のたしなみもなく、懷石は料理屋の会席しか食ったことのない筆者が、おこがましく口に出すことではないようだ。

ところで、イモ懷石で考えたことだが、甘藷・馬鈴薯の各産地で、イモ祭り、イモ料理展示会等を企画したらどうだろうか。も一つ、いもせんべいより高級な和菓子、いも膳式の高級料理等の共進会があってもいいではないかと思った。場合により、当振興会で企画するのも一方法かも知れない。