

い も 三 題

川越いも友の会理事 井上 浩



東京谷中^{やなか}の「いも甚」

わたしが興味を持っている食文化史の先生は、80を過ぎて、ますますお元気な溝口桂一郎先生だ。先生は神田生まれ、神田育ちのチャキチャキの江戸っ子、そして慶応ボーイでもある。

戦争で埼玉の与野へ疎開され、そのままになっているが、心はいつも東京にある。だから、「おれは、戦前の良き時代の東京を知っている最後の江戸っ子だ」が、口ぐせだ。

今秋（昭和60年）のこと、その先生から、「谷中^{やなか}に《いも甚》という、あんみつ屋のような、アイスクリーム屋のような店があるらしい。もともと焼芋屋だったそう。行ってみな」と教えられた。

そこで10月のある秋晴れの日、さっそく出かけてみた。国電の日暮里^{にっぽり}駅から南へ歩いて14—5分、閑静な住宅街の中に、「大名時計博物館」があった。上口等氏の私邸内にある和時計の保存館だ。

高台上にある同館の南側は急崖になっている。その急坂を下りきった所に商店街があり、「いも甚」はその中にある。

食べ物屋で、ものを聞くには忙しい時はだめだ。午後の2時頃行くことにして、それまで博物館で時を過ごす。

上口館長は、味のある人だった。ポツリ、ポツリと、いい話を話すともなく話してくれる。

ここにはかつての諸大名が権威のシンボル

の一つとして作らせ、所蔵してきた格調高い和時計が何十とある。それを前に、まずこんな話が出た。

「この優品の大部分は、わたしの親父のコレクションです。戦前の集収家は、こうしたものには見向きもしなかった。

ところが親父は変っていた。だれも相手にしないものの中で、集める値打ちのあるものはなにかを考えた。それが、こうした時計だったわけです。今となっては手に入らない貴重なものばかりで、学者がよくきます」

時計そのものの話から、「時の鐘」のことになり、さらに木戸番のことになった。

江戸には八百八町といわれた、たくさん町があった。その入り口に、それぞれ木戸があり、脇に木戸番の住む小屋があった。木戸は「^{あけ}六つ」（今の六時）に開け、「^{くろ}六つ」（今の十八時）に閉める。つまり夜は、勝手には出歩けないようになっていた。

上口館長によると、木戸番はこの開閉のほか、火の番と時を知らせるのが仕事だったという。たとえば「火の用心、^よ四つでござい」などと、町内を触れ歩いたものだという。

ところで木戸番は、もう一つの顔を持っていた。それは内職として、雑貨や駄菓子を売っていたことだった。

その木戸番の一人が、おもしろいことを始めた。焼芋を売り出したのだ。寛政の頃（1789—1801）のことといわれるが、大当りで、たちまち焼芋屋のない町はないほどになったという。

こうしたいきさつから、江戸の焼芋屋の多くは木戸番だった。そしてそこへ大量のサツマイモを送っていたのが、川越地方の農家だったわけだが、大名時計博物館で、そんな話まで出るとは、思いもよらなかった。

さて、今日の目的は「いも甚」だ。上口館長に道順を教わったので、すぐ分った。博物館の下のお店街の一角にあり、「甘味処 いも甚」の看板も出ている。

木造2階建の、ごくありふれた角店で、店は1階だけ。ふだん着で、うどんかラーメンを食べにいく感じの、入りやすい店だった。飾りっ気はないが、明るい店で、テーブルが5—6台ある。そして壁のいたるところに品書きが、にぎやかに張り出されている。アンミツ、汁粉、大福、今川焼、アベ川、アイスクリーム等々とある。

テーブルで、それを食べていく人もあれば、通りがかりに、今川焼などをみやげに買っていく人もいる。

主人の山田市蔵さんは四十過ぎの、気のいい人で、仕事の合い間、合い間に相手になってくれた。

江戸や東京の焼芋屋には、川越地方の出身者が多かった。そこで「いも甚」の初代もそうかと聞くと、「いや違う。名古屋だ」とのことだった。初代、つまり先先代の山田甚蔵は、大正初期に名古屋からここへ出て、「いも甚」の名で焼芋屋を始めたのだという。

もっとも東京には、たしかに川越出の芋屋が多く、本郷の通りなどには「川越屋」と名乗った店が何軒となくあった。ただそれは大正12年の関東大震災までのことだったと聞いているという。

震災で東京の世相はすっかり変わってしまっ

た。長年、だれもが冬の間食は焼芋としていたのに、急にそうではなくなった。焼芋が売れなくなって転廃業者が続出したが、転業者の多くは食堂や喫茶店になった。その際、従来の店名を捨て、まったく別の店名にして、イメージ・チェンジを図った。そのため、「川越」とか「いも」とかが付いていた店が、急激に影をひそめてしまったのだという。

こうした流れの中で、「いも甚」も昭和初年にアイスクリームの機械を入れ、店も大改装した。

冬は汁粉やあんみつ、今川焼など、夏は水やアイスクリームなどに力を入れる「甘味処」としたわけだ。

ただ売りものが変わり、店構えが変わっても、この店だけは店名を変えなかった。そのわけを尋ねると、主人は、よく聞いてくれたといわんばかりに、一気にこう言った。

「ここは盛り場と違って、通りがかりの客のいない所です。客は土地っ子だけだから、店名を変えてもしょうがない。〈いも甚〉、〈いも甚〉で可愛がられ、親しまれてきたのに、急に名前を変えたりしたら、かえってマイナスになってしまいますよ」

そういえば、さっきから近所の人が入れ代わり、たちかわり店に寄っては、今川焼を4つとか5つとか買って行く。客に気取ったところがまったくないし、主人も「ハイヨ、ハイヨ」で、見ていて気持ちがいい。よく下町の良さが言われるが、「いも甚」にはそれが色濃く出ている。

それにしても、ここはユニークな店だ。素人目には、軽食屋風の店なのだから、うどんとかラーメン、あるいは紅茶、コーヒー、そしてビールや酒なども置いても良さそうなの

に、そうしたものは一切ない。かたくなまでに、甘党の店に徹している。

そこでまたそのわけを尋ねると、そうした店は、東京のどこにでも、いくらでもある。だからそのまねをしても、個性は出せない。そう思ったからこそ、迷わず甘味品一本できたのだという。

この店に、どことなく夢があり、張りがあるのは、店のこうした姿勢がはっきり貫ぬかれているからであろう。

焼芋の季節

池波正太郎氏の作品で、いいなあと思うことの一つは、食べものの描写のすばらしいことだ。

東京の浅草に生まれ、そこに育った池波さんのエッセイに、『味と映画の歳時記』（昭和61年、新潮文庫）がある。

それに戦前の焼芋のことがあるが、これなども実に生き生きと、そしてしみじみと、その情景を伝えてくれている。

今の引き売りの石焼芋と違って、戦前の焼芋屋は店を構え、そこで売っていた。ただ焼芋は冬のもので「^{はんとし}半年商売」だ。イモのない、あるいはあっても売れない夏は氷水屋になる。

そして夏が終り、初秋のサンマの季節がくると、本業の焼芋屋にもどる。江戸っ子は、大人も子供もこうした変り目に敏感だ。

「それっというので、私たちは駆けつけるわけだが、大カマドのようなものへサツマイモをびっしりとならべ、塩を振って大きな蓋^{おた}をするのを、唾^{つば}をのみこみながら見まもっていたものだ」とある。

焼芋の季節がくると、正月も近い。新聞紙の袋に入ったホカホカの焼芋を手し、「もう

じきにお正月がくる……。子供ごころにも、しみじみとそうおもった」ともある。

石芋と焼芋

「昭和ヒトケタ」のドイツ文学者、種村季弘氏の『食物慢遊記』（1985、ちくま文庫）にも、焼芋のことがある。

食べもので、1度いやな目に会うと、もうそれはどうにも食えなくなってしまうものだという話の1つで、まずリンゴがあがっていた。次いでサツマイモとカボチャ。

「サツマイモ、南瓜——これもいけない。同年代以上の読者には解説の必要もあるまいが、戦中戦後に石のように硬い冠水イモや南瓜を連日食わされたためである」とある。

太平洋戦争前、つまり子供の頃の種村さんは焼芋が大好きだった。それが冠水イモ以来、食べる気がなくなってしまったという。しかもそれが尾を引いて、こんな大きな損失^{こうむ}まで被っているという。

「そのものが食べられなくなると、そのものを食べたときの幸福な思い出も帰ってこなくなる。夜商いの石焼イモ屋から買ってきた焼イモの、口の中でほかほか崩れてゆく香ばしい味も、その冬の夜のきびしい寒さと、そこから保護された茶の間のなつかしいぬくもりも、肝腎のイモが食べられなければ蘇^{よみがえ}ってこない」とあるのがそれだ。

むかしは洪水が多かった。それもサツマイモの取れる秋に多かった。サツマイモは水に弱い。水に2—3日以上漬^{つか}ると、腐るか石芋になってしまう。

石芋は見た目には、ふつうのイモと同じなので始末が悪い。農家は知っていても供出してしまうし、供出されたイモは配給されてし

まう。なにも知らない消費者が、さて煮ようとしても、ふかそうとしても、いくらやってもガリガリでどうしようもない。

このことは化学的に説明がつくらしい。昭和60年の秋のことだった。川越でサツマイモのシンポジウムを開いた時のこと、講師の高居百合子先生(千葉県立衛生短大教授、医博)から、こんな話を伺ったからだ。

「^{とし}齡がわかつちゃうけど、わたしは終戦直後の大学生だったの。化学の試験の時、サツマイモが石芋になるわけを、化学的に説明せよという問題が出たの。今でもそれを妙に覚えているわ」

出題の教授も、答える学生も、石芋に悩まされていた時代だったのだ。

農場めぐり

胆振馬鈴しょ原原種農場

胆振馬鈴しょ原原種農場

次長 小池 嘉光



農場をとりまく環境

勇払平野と云うに相応しい大自然にかこまれた農場は、四方を見渡しても山は見あたらない。

小高いところにのぼると、西方はるか彼方

に何千年かにわたる噴火によって、この平野に火山灰を降らせた樽前山や恵庭岳などが望まれる。

この地帯はかつては海であったが、その上に約40米もの火山灰や軽砂が幾層にも堆積して出来た大地で、むしろ噴火によってこの原