

川越芋菓子考

甘泉堂本舗 渡辺 幸太郎

『蕃薯考』で有名な、甘藷先生こと青木昆陽が幕命により江戸小石川の養生所、菓草園でサツマイモの試作に成功したのは、享保20年（1735年）であります。

川越地方にサツマイモが入ったのは、昆陽試作後で、川越藩領主柳沢吉保が、三富開拓を成した時代であります。この地はサツマイモ育成に最適な関東ローム層が厚く堆積している台地であり、この地で収穫されたサツマイモ故川越藩領の川越地方より産する美味しいイモということで「川越いも」という名がついたのです。当時は江戸（東京）でふかしイモ又は焼いもとして茶うけに好評を拍していたが、「いもせんべい」として世にでたのは明治中期になってからであります。

紅赤の発見以前のサツマイモは焼型に入れてもこげ色がつよくつきやすく又、砂糖づけをした後にかんそうして柔らかくせんべいにならなかった。その後明治31年山田いちさんが紅赤を発見したものを、現在の「紅赤」又は「キントキ」をさすまでになっているのである。その紅赤を使用した所、良いせんべいができ上がった。この技法は七枚の焼型を使って型に入れた芋をまめに返して水分のなくなった所で型のかぎでしめ、なお火入れをし狐色になった所で取りだし（生地）とする。

次に（生地）に砂糖をつける。これを乾燥機に入れ一晚乾燥してでき上がりであります。

一人前に焼き上げる事のできるのに最低五年位の修業を必要とし、一人前になるまで十年の年月を要したものである。

日露戦争（明治37～8年）時に慰問袋の中に川越の芋せんべいが入っていたという話を私の子供の（昭和10年）頃、近所の従軍した将校上りの老人に話をきいた覚えがある。

その頃より長期に品持ちする物として贈答品に用いられたものと思われます。

農家よりの買い上げ（坪買い）も畑の状況をよく見て垂地をさけ野方の2月のからっ風に土を舞い上げる程の場所が良い（川越藩三富開拓の地）とし現上富の紅赤が芋菓子の原料として最適である。

芋せんの良し悪しは芋の選定にかかわってくる、そこで昔から芋のしっぽを包丁で切り

蕃薯考		國字譯		青木昆陽	
凡農民の助に可成物蕃薯を第一とすしかれ	ども作り習わざれば出来かたし	閩書と農	政全書	其外の書物を考	作様功能委しく有
之候	其の肝要を記す	一 此芋を蒸して干し	米の如く切つて飯と	なし食ふ	島人皆百餘歳の壽を保つ
一 味あまく	平にして毒なし	虚を補ひ	氣力をまし	脾をすこやかにし	腎陰をつ
よくす	其功薯類と同じ	唯其の食ひたる斗			

蕃薯考

乳液の出具合を見たり、又タライの中に5、6個の芋をあけてそのころる音を聞きわけて選定をしたものである。乳液については切ると同時にすぐ反応を示し液のでてくるのはぼくぼくとした良い芋であり、その反応の鈍いものは質の悪いものである。質の良いものはタライにあけ音が高くコロコロと音が良く新しいものは皮がむけやすい、新鮮であることを要求する芋せんべいには、この様な芋が良い。

初めの頃は、材料の関係上一年中の販売ができず菓子商の片手間として製造し、徐々に秋口に大量に焼き上げた生地を茶箱に保存し、売る直前に砂糖ミツをつけて製品に仕上げ、年間を通して販売できるように発展をしていきました。

よく昔より芋せんべいは、値の良い品といわれますが明治の昔より太めの紅赤（キントキ）をカンナで薄くスライスし狐色に焼き上げた生地の両面に白砂糖をとかして作ったミツをさっとはいただけの素朴な品ではあるがお茶と同様で生葉をお茶に仕上げると、目方が4分の1になる、芋せんべいもやはり生サツマから生地までに4分の1になってしまうので戦前にても高価なお菓子であった。戦後はいろいろなサツマが出廻り値の安い芋が多く、紅赤そのものが高くなっている、これはバナナよりはるかに高く、標準米よりも高い。たかが芋菓子のくせに高すぎるといわれる人もありますが、これは戦後の食料難の頃のイメージが強く残っているものと思われます。ただ芋せんべいの強みは素材の原型をそのままにとどめている全国にまれな名産品で「ああこれが川越芋か」とひと目でわかる。

ここが芋せんべいの一番価値のある所だと誇りに思うのも、職人氣質というものでしょうか。

戦後菓子類の一つとしては復旧が遅く昭和24年頃復活した。そして職人が少く量産が手作りのためできなかった故に全国的に知名度が上がらなかった。昭和33年に大型焼機にし燃料はコークスで、高価な紅赤に変わる紅農林を使用してコストを下げたり大きい型の場合はさほど技術を必要としなくなり、大量にできるようになると共に、同業もふえてきて昭和30年台の復興の波にのり大いに名声を高め、全国菓子博覧会にそれぞれ受賞し、又人件費を考え機械化に踏切り、同業者同志の競争も激しくなり、販路拡張に力を入れなければならない時代になった。

そこで共販体制を確立するために同志をもって、川越銘菓協同組合を作るに至り公共的施設での販売又、芋掘り観光等で組合会員のそれぞれの売り上げを延ばしたものである。

しかしオイルショック後、諸般の状況により売上げも落ち50年代に入り芋菓子の低迷期を向えた。組合会合の都度の情報交換の中に、現代の食生活が、柔らか好みに移ったためじっくり噛みしめて味わう人が少なくなったので、いもせんべいもこの限りでなかった。

しかし戦前の方法をもう一度考え直し原料を紅赤に変えてせんべいを作った所やはり、ざくざくと噛めるような品ができ上がるのに気がつく。いもせんべいは紅赤を焼き製品にしたものは、コスト高であるが風味及び香りよく、ざっくりとした良い芋せんべいが仕上がる。

そして現在は芋菓子の種類を芋せんべいだけでなく、芋納糖、芋松葉、昆陽しぐれ等の

バレイショ増収一〇〇〇問答

■三百回余りの講演で、いも作従事者からいただいた千四百余の質問を整理し、これに回答。基本から植付け、収穫・防除までを解説し、厳しさが加わる現代農家に大きな指針を示す好著。北大助教授・吉田稔著 定価七〇〇円 送料二五〇円

清薯源流の砦

■現在の種苗管理センターのいも作関係は、昭和二二年に創設された「馬鈴しょ原種農場」がその出発である。各農場の歴史と現況を報告した本書は、関係者必携の好資料。各農場職員名簿付。いも類振興会編・定価七〇〇円 送料二五〇円

21世紀に向けてのいも作り

■生涯を北海道のバレイショ作に投入した著者快心の著作。その視野は需要者の品質要望から国際競争力まで、魚眼レンズのようにひろがり、いも作従事者の今後の指針を示す。

吉田稔著 定価六〇〇円 送料二五〇円

アンデスから食卓まで

■ジャガイモのふるさとアンデスから出発し、その料理法や品種の特性、栽培から食卓への供給までを、オールカラーで紹介。読んで楽しく、為になる小冊子。

田中智著 定価三〇〇円 送料一七〇円

熱帯アジアの馬鈴薯生産

■東南アジアの馬鈴しょ生産の実態を、各国のレポートから翻訳した貴重な資料。とくにシンポジウムでの発表は、わが国馬鈴しょ作に大きな示唆を与えるものである。

秋元喜弘著 定価八〇〇円 送料二五〇円

芋製品を工夫して専門店もふえてきました。川越の名物は昔の名声どおり他に類のない芋の原型を保ち、せんべいに仕上げたもので自慢しうる観光土産製品であります。故に全国に機関を通じて組合共々、レトロの味として宣伝に相つとめ現在に至っております。

※近年後継者難の時代に、幸にして組合において、若者が頑張ってそれぞれの店で特長を生かし研究に勉めている。

＜製造業者＞

岩田屋 芋せんべい、芋松葉、芋納糖
甘泉堂 芋せんべい、芋松葉、芋納糖、
昆陽しぐれ
東洋堂 芋せんべい
隆生堂 芋せんべい、芋松葉
長野屋 芋せんべい
宝来堂 芋せんべい、芋納糖
井口商店 芋納糖
亀屋栄泉 芋せんべい、芋松葉、芋納糖

芋 十 芋せんべい
宮城屋 芋せんべい
新井製菓 芋せんべい

川越の菓子小売店はすべて芋菓子をあつかっております。

いも類振興情報 第16号

昭和63年7月15日発行

発 行 所 財団法人 いも類振興会
東京都港区赤坂6-10-41
ウィップ赤坂303号室
電 話 03-588-1040
振替・東京 3-110152
印 刷 所 交通印刷株式会社