

栗とサツマイモ



川越いも友の会理事

井上 浩

一、八里と八里半

江戸時代の昔から、サツマイモのうまさは栗との比較で示されてきた。

たとえば島原半島では、サツマイモのことを「といも」（唐芋）とも「はちり」（八里）とも言う。農山漁村文化協会の『聞き書、長崎の食事』（昭和60年）によると、「はちり」とは、栗（くり＝九里）より味が落ちるという意味だそうだ。

ところが江戸っ子は、そうは言わなかった。江戸っ子の鰯好き、そば好きは有名だが、冬中のスナックとしての焼芋もまた彼等の大好物だった。

身が黄色で、ほどほどに甘く、ほくほくのイモ、それは栗に近いと、「八里半」とした。だれが考えたものか分らないが、うまいシャレだ。

二、十三里から十七里へ

「八里半」の愛称が流行すると、こんどは「十三里」が現われた。「栗（九里）より（四里）うまい十三里」というわけだ。やや、はしぎ過ぎの感もあるが、やがて「十三里」が主流になって行く。

サツマイモもずい分出世したものだと思っていたら、上には上があるものだ。「十七里」が現われた。

今春（昭和63年）、埼玉県郷土文化会の総

会が川越で開かれた。その時、県下の多くの人たちが川越に集まるのだから、ぜひサツマイモの話をしてくれと頼まれた。

そこで「川越イモの文化史」ということであれこれしゃべっていたら、聴衆の一人が立ち上って、こう言った。

「わたしは八里半でも、十三里でもなかった。十七里だった」と。

その人は太平洋戦争後、東京浅草の小島町で長い間、石焼芋屋をやっていた。その時、「栗よりうまい十三里、それより（四里）うまい十七里」とやって売りまくったものだという。

わたしにとって「十七里」は初耳だった。しかもその石焼芋展さんは、自分で考えて使っていたというのだから驚いた。

三、クリマサリ

農林省がサツマイモに名付けたものに「クリマサリ」がある。早掘生食専用種で、登録は昭和35年。神奈川県の奨励品種になっている。

ただ気むずかしく作りにくい。神奈川県でも、適地は藤沢市の海岸寄りのごく一部の砂地に限られているという。そのため入手しにくいので有名なイモだが、一昨年、浅草の甘藷問屋、川小商店かわこの社長さんが話の種にと送ってくれた。

さっそく仲間と試食させてもらったが、なるほど、その名の通りのうまいイモだ。ただその一部を種芋として翌年川越のベニアカ（紅赤）畑で作ってみたところ、イモの付きも悪かったし、味もそれほどでもなかった。

よく「サツマイモは品種ではなく、土地だ」と言われる。クリマサリはまさにそうしたイモの代表のようだ。

四、北京の焼芋

栗とサツマイモの関係は、わが国だけのものでもないらしい。お隣の中国にも、「八里半」的表現があるようだ。

季順然氏の『わたしの北京風物誌』（1987年、東方書店）に、北京の焼芋屋の売り声として、こんなゆかいなものがあった。

「烤白薯真熟乎！」（やきたてのほかほかのサツマイモだよ！）

「栗子味兒的白薯来喽！」（栗の味のするサツマイモだよ！）

五、パリの焼栗屋

ヨーロッパで焼芋といえばジャガイモだ。サツマイモの焼芋屋は無いものとはばかり思っていたら、そうでもないらしい。

たとえばパリには、頼めばサツマイモも焼いてくれる所があるという。しかもそれは焼栗屋だというのだから嬉しくなってくる。

玉村豊男氏の『パリ旅の雑学ノート』（昭和52年、ダイヤモンド社）にこうあった。

「サツマイモは普通フランス料理の食卓にはのぼらないが、市場へ行けばスペイン産、アルジェリア産、カリブ海諸国産のものが顔を見せている。

焼きイモというのは、これを焼き栗と同じ

方法で焼くわけで、焼きイモの専門店があるわけではなく、焼き栗屋が、ついでにイモを焼いているのである。

イモは小ぶりだがホクホクと金時のように、九里四里うまい十三里」

六、芋なっとうはマロングラッセの味

川越には、特産のサツマイモをこよなく愛する市民の会、「川越いも友の会」がある。会員は約80名。現会長はアメリカ人で、川越にある東京国際大学の助教授、ペーリ・ドウエル先生だ。

先生は故郷のオレゴン州によく帰る。そこで向うでの川越の名産菓子、つまりイモ菓子の評判を尋ねてみたことがある。

すると、川越が誇るイモセンペイは、まったくだめ。イモケンピ（いもかりんとう）は油で揚げるところがフレンチフライと同じためか喜ばれる。

ただ、もっと好評なのは、芋なっとうとのことだった。

芋なっとうは細目のサツマイモを、皮つきのまま輪切りにして（厚さは1センチメートルほど）、砂糖蜜で煮つめたもの。アメリカ人は、マロングラッセが大好きだ。芋なっとうは、それによく似ているので喜ばれるのだ

ハケ岳南ろくに広がる山梨県・清里高原。望月知事が「山梨県より清里の方が有名でして」と苦笑するほど若者が集まってくる。その清里で、アイスクリームを買いおとしたら、大変な行列だった。若者たちは順番待ちの時間を上手に楽しんでいる。並ぶことも遊びの一部、といった風景だ。

▶清里のアイスクリームは、酪農地帯らしくミルクたっぷりの本格派だが、鹿児島県指宿市の知人から頂いたのはサツマイモ・アイス。口に含むと、歯にしみる冷たさの中に、素材でまろやかなイモの風味が広がる。特産のサツマイモから、でんぷんと繊維を除いたイモ・ペーストを使って、低カロリーでビタミン豊富な健康アイスに仕上げた。

▶ササニシキの本場、宮城県河南町の菓子店はコメ・アイスクリームの特許を申請した。原料のう

ち半分ぐらいがコメで、牛乳やクリームでたいたササニシキが粒のまま入っている。昨年売り出したところ、口コミで評判が伝わり、宅配便で全国へ送るのに大忙し。店の経営者は兼業農家で、自家産のササニシキでジャム、ケーキ、和菓子も作るというアイデアマンだ。

▶サツマイモ・アイスには、やや大げさに言えば、鹿児島県の悲願がこめられている。サツマイモの主な用途は、でんぷんとしょうちゅうだが、需要はもう頭打ち。そこで新しい用途開発を目指し、地元を挙げて研究に取り組んだ成果がイモペーストなのだ。アイスはペーストの用途を探るアンテナ役で、次の商品も準備しているという。ふるとさと製品も知恵比べの時代に入った。

（日経新聞63・7・15）

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

という。それにしてもアメリカでも、栗がでてくるとは思わなかった。

七、水甘藷と栗甘藷

うまい話ばかりでは片手落ちになる。まずいイモも多かったはずで、その表現はどうなっていたのだろう。

わが国では、水っぽいイモ、筋の多いイモ、甘くないイモ、形がぶざまなイモ、肌の悪いイモなどが嫌われてきたが、なかでも水っぽいイモは、「水イモ」として敬遠されてきた。

たとえば森銑三氏もその『明治東京逸聞史 2』（1969年、東洋文庫）で、「焼芋屋」という項を設け、そんな話を紹介している。

「下谷仲御徒町の芋庄といえば、明治2年以来的焼芋屋で、主人は奥村庄次郎、それで芋庄という。その息子が繁次郎で、残跡庵と号し、植物学を修めた学者である。

芋庄の芋は、どうして旨いのか。それを聞

いてみたら、芋繁君の曰くに、かまど前の腕前一つで、芋は旨くもなり、まずくもなる。火加減によって、水甘藷が栗甘藷となるので、一人前にかまど前が勤まれば月給7〜8円でどこの芋屋でも雇ってくれる」

これは雑誌、『太平洋』（明治38年11月1日号）に載った「東京一の焼芋屋」からの引用だが、だめなイモを「水甘藷」、いいイモを「栗甘藷」としている。

それにしても火加減一つで、水イモを栗イモに変えられるとは、すごい腕だ。

いも類振興情報 第17号

昭和63年10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