

調査・研究

甘諸問屋川小商店135年の軌跡（1） —生産・流通・消費からみたサツマイモの歴史—



(財)いも類振興会 理事長 狩谷 昭男

はじめに

日本経済新聞の連載記事に、「200年企業—成長と持続の条件—」がある。2010年12月8日現在で、全国の133社が紹介されてきた。それら老舗企業の歩んだ道から教えられることが多い。

サツマイモの分野でも、創業135年の老舗甘諸問屋「川小商店」（かわこ しょうてん）がある。その存在を知ったのは、いも類振興会の勤務に就いた平成17年のことである。その後、川小商店の軌跡を辿れば、明治期以降から現在に至るサツマイモの近代・現代史が、より具体的かつ鮮明にできるに違いないと考えるようになった。特に、甘諸問屋を核としたサツマイモに関する生産・流通・消費の実態とその変遷、川小商店の主要取扱商品であった焼きいも、大学いもなどの加工品の歴史と現状も探してみたいと思った。加えて、川小商店の軌跡を単に辿るだけではなく、その時々々のサツマイモを巡る農業、社会・経済事情についてもできるだけ分析し、総合的な視点からサツマイモの歴史を考察したいと考えた。

筆者のこうした意向を川小商店の齋藤興平会長にお話し、本誌の「いも類振興情報」で紹介する了承を得て連載の運びとなった。原稿の取りまとめに当たっては、川小

商店から関係資料の提供、聞き取り調査に全面的なご協力をいただいた。

なお、文中の人名に対する敬称は全て省略した。参考文献については、連載終了時に一括掲載する。

川小商店の沿革

川小商店135年の軌跡を辿る前に、まず、川小商店の歴史を概観しておきたい。その一助として末尾に、川小商店・同グループの沿革を示した（表1）。この沿革をベースに、事業活動の特徴、時代背景等を考慮して次のとおり4つの章立とした。この章立てに従い、老舗甘諸問屋「川小商店物語」を書き進めていきたい。

第Ⅰ章 甘諸問屋川小商店の誕生と経営基盤づくり

創業期：1876(明治9)～1923(大正12)年

第Ⅱ章 二度の経営危機を乗り越った二代目直衛

被災期：1924(大正13)～1950(昭和25)年

第Ⅲ章 いも加工・小売り分野への進出 成長・転換期：1951(昭和26)～1988(昭和63)年

第Ⅳ章 いも農家と消費者ニーズ重視の経

営展開

多角経営期：1989（平成1）年～
現在

第I章 甘藷問屋川小商店の誕生と経営基盤づくり

創業期：1876(明治9)～1923(大正12)年

齋藤小平次（以下「小平次」という。）は、今から135年前の1876（明治9）年に川小商店を創業した。明治9年といえば、札幌農学校（現在の北海道大学）の開設された年でもある。それから7年後の1883（明治16）年には、東京甘藷問屋組合に加入する。以降、1922（大正11）年まで順調に事業拡大を続ける。しかし、翌1923（大正12）年の関東大震災で、卸・小売部の建物を全て焼失し壊滅的な打撃を受けた。

川小商店の創業期は、わが国も西南戦争（1877年）、大日本帝國憲法発布（1889年）、日清戦争（1894年）、日露戦争（1904年）を経て、日本が近代国家の礎を築いた時期と重なる。

また、サツマイモにおけるこの期間の主な出来事は、「紅赤」の発見（1898年）、沖縄県で人工交配による品種改良の事業が開始（1914年）されたことなどである。

1. 創業者齋藤小平次のプロフィール

川小商店の創業者小平次は、明治維新を遡ること12年前の1856（安政3）年に生まれた。1928（昭和3）年に73歳で没するまで、江戸、明治、大正、昭和と激動の時代をサツマイモの商い一筋に生きた。

生家は、当時の川越藩の領内であった現在の埼玉県朝霞市根岸台の地主で、サツマ

イモを生産していた。二代目齋藤直衛（以下「直衛」という。）の生前の話によると、「朝霞市にあった創業者小平次の生家には、東武東上線の朝霞駅から他人の土地を踏まずに帰れた。」というほどの大きな地主だったようだ。しかし、自作農創設を目的として、戦後の1946（昭和21）から1950（昭和25）年度にかけて実施された農地改革により、齋藤家は所有していた大部分の田畑、平地林を失った。

三代目齋藤興平（以下「興平」という。）が父の二代目直衛から聞いた話によれば、小平次には威風があり、正義感が強く、剛胆で進取の気性に富んだ性格であった。加えて、大変な働き者で、商才にも長けていたという（図1）。



図1 明治初年頃の齋藤小平次（提供：川小商店、浦和で撮影）

2. 川小商店誕生の背景と経営理念

(1) 創業の時代背景

明治初めの東京では、“焼きいも”が大変人気のある食べもの、商品の一つであった。小平次は川越地方でサツマイモを生産し、川越舟運を利用しながら自信を持って東京に出荷していた。当時、陸付け（おかげ）といって「いも俵」を荷車に積んで新河岸川の舟着き場まで運び、夜中の12時頃川越を出発し、板橋付近の間屋に着くのが朝の9時過ぎであった。しかも安い値を付けられた場合でも、持ち帰ることは至難であった。また、舟運ではサツマイモが度々腐敗し、甘藷問屋に捨て賃を払うこともあったという。更に、東京の甘藷問屋からは、良質なサツマイモを出荷しても傷んでいないのに傷んでいるとか、本当は美味しいのに不味いといって何かと難癖をつけられ、一方的に値切られることが多く義憤を感じていた。こうした理不尽な行為が重なりそれに耐えかね、このままでは甘藷農家は立ち行かなくなると思い、遂に「自分達で作ったサツマイモは、農民に正当な代金がわたるようにしなければならない。そのために自ら販売しよう。」と決意し、8軒の総本家であった齋藤小平次は、田畑を小作農家に託して東京に出る。それは1876年（明治9）年秋で、20歳の時のことであった。

当時、川越と東京を結ぶ川越舟運は、物流の大動脈であった。東京ではサツマイモなどの物資の大集積地として賑わっていた隅田川の大川端（現在の浅草駒形河岸）を、商い場所にすることを決断する。隅田川は吾妻橋を境に、海から吾妻橋までを「大川」、吾妻橋から上流を「宮戸川」と呼ぶ。その大川端で小売りの焼きいも屋を出し、傍ら

で卸業も兼業する「川小商店」を創業したのである。

屋号は、出身地の川越の「川」と名前の小平次の「小」の2文字を取り入れて「川小商店」と命名した。

(2) 共生の経営理念

小平次は、サツマイモ農家と強い信頼関係を結ぶことが事業経営の基本だと考えていた。つまり、サツマイモ産地を疲弊させることなく、一生懸命栽培している農家には経営持続可能な価格で買い取るというものだ。その結果として、サツマイモ農家も川小商店も共に栄えるという共生の経営理念である。この理念が、二代目直衛の時代にサツマイモ農家の「再生産価格の維持」という社是となり、今日まで受け継がれている。

3. “川越いも”と川越舟運

ここで、川小商店創業の原点であり、焼きいも用サツマイモ供給の源となった“川越いも”とそれを輸送した「川越舟運」に触れておこう。

(1) “川越いも”の歴史

“川越いも”という呼び名は、「川越藩領の川越地方から生産される美味しいサツマイモ」という趣旨からきたものである。正確に言えば川越藩に隣接する他領の村から生産されたサツマイモも一部含まれていたもので、その当時から“川越いも”という場合には、川越地方一帯の広いエリアで生産されたサツマイモを総称していた。

今から180年前の江戸天保期（1830～1843年）には、既に焼きいも用サツマイモとして日本一のブランド品になっていた。「栗（九里）より（四里）うまい十三里」は、

“川越いも”を最も世に知らしめた有名なキャッチフレーズだ。

川越藩の領地は、江戸前期に3万7,500石、後期には17万石であった。当初、入間郡50ヵ村、高麗郡17ヵ村、比企郡15ヵ村の82ヵ村であったが、後に現在の狭山市、所沢市の一部、野火止のある新座市等が加わり村数が大幅に増え、新田開発も進んだ。

江戸に最も近いところに位置する川越藩主の多くは、幕府の老中などの要職にあった。にもかかわらず、サツマイモの川越地方への導入はやや遅く、青木昆陽がサツマイモの試作に成功した1735（享保20）年から16年後の1751（宝暦1）年のことであった。現在の所沢市南永井の名主であった吉田弥右衛門が、上総国（千葉県）から導入したのが始まりである。

では何故“川越いも”が江戸時代から既にブランド品になったのだろうか。川越地方が位置する武蔵野台地は、関東ローム層といわれるサツマイモ栽培に適した土壌であった。更に平地林が多かったのでクヌギ、ナラ、赤松などの落葉で作った沢山の堆肥を施用し地力増強に努めた結果、甘味が強く味も香りも抜群の美味しいサツマイモができたといわれている。加えて、1832（天保3）年、下総国千葉郡と武蔵野国入間郡のサツマイモは、「青物役所」納入の指定産地として直納が認可され、江戸市場で安定した地位を確立していった。更に、商才に長けた者がいたことなどがその要因と推察される。

(2) 江戸・東京を結んだ川越舟運

荒川の支流である新河岸川は、川越市内北部を迂回し、東京都板橋区内で荒川と合流する。今から360余年前の1647（正保4）

年に川越藩主で知恵伊豆といわれた松平信綱が、新河岸川を改修して川越と江戸間の舟運を開いた。これが「川越舟運」の始まりで、川越商人などの活躍もあって江戸から川越に莫大な富と文化、情報をいち早く取り入れることができ、川越は「小江戸」と呼ばれるようになった。

川越舟運のルートは、川越を起点に新河岸川を下り、荒川との合流点である千住を経て隅田川に入り、終点の浅草・花川戸に至るものであった。川越舟運の活況を船積問屋の営業公認数でみると、1731（享保16）年の16軒から1774（安永3）年には30軒となりピークを迎え、それが1831（天保2）年まで続く。その後、明治30年頃までは概ね順調であった。しかし、1895（明治28）年から1914（大正3）年にかけて鉄道などの陸運が整備され、1920（大正9）年には新河岸川の改修工事も始まった。これらによって舟運は徐々に衰退し、実質的には1928（昭和3）年をもって、川越舟運の歴史に終止符を打った。

当時の船荷をみると、江戸・東京に送る下り荷は、米麦やサツマイモなどの農産物が中心であった。一方、江戸・東京からの上り荷は、呉服反物、塩、酒、小間物などの日常衣料雑貨が多かった。船積問屋の中で他の荷とともにサツマイモを運んでいたのは、「綿儀」「炭屋」「大嶋屋」「伊勢安」などである。「伊勢安」のもので、明治41～大正8年までの取引を記録した「甘藷受払帳」が残っている（図2）。受払帳には、いつ、何俵、どこの誰が、なんという屋号の甘藷問屋へ送ったかが記録され、割印がある。甘藷受払帳でサツマイモの出荷状況を見ると、10月下旬～翌年3月下旬までと

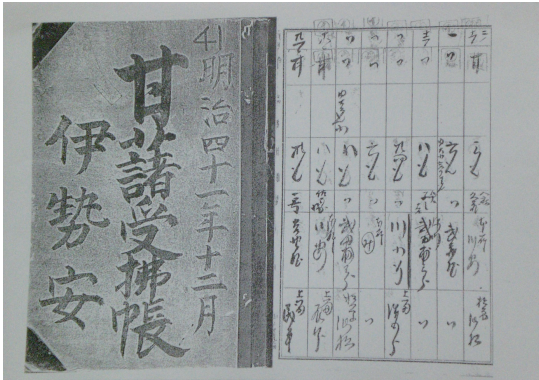


図2 甘藷受払帳 船積問屋「伊勢安」の明治41～大正8年の複製（提供：川小商店）

なっている。

舟には高瀬舟と平田舟の2種類があり、そのうちの多くは舟底を浅く平らにした木造の高瀬舟であった。一方、平田舟は舟べりを低く舟底を平たく作った丈長の川舟で、高瀬舟よりも大きかった。1859（安政6）年当時、これらの舟が常時100艘以上稼働していたという。

舟には並舟、早舟、急舟、飛切り舟の4種類があった。並舟は荷物だけの不定期舟で、積荷は米麦、サツマイモ、木材などであった。引き潮に乗って下り、日本橋の箱崎、両国、神田川筋、浅草・花川戸の各問屋筋を回って、潮止まりの時間帯に急ぎ積荷を降ろした後、荷が満杯になるまで幾日も積み歩く、のんびりした仕事ぶりだったという。積荷を終えると再び上げ潮に乗って川越に帰ったのである。その舟運の情景は、1900（明治33）年に作られた滝廉太郎作曲の唱歌「花」に唱われているが如く、のどかで美しく一幅の絵のようなものであったに違いない。並舟の船頭は普通2～3人で、1航海は7～8日間、長い場合には20日間を要したそうだ。二代目直衛が残した川小商店100周年資料によると、川越

から浅草までの舟運では、早くて3日、南風が強いと5日から7日もかかりサツマイモが腐敗することも度々あったという。

早舟は旅客や急を要する荷物を運び、4～5日で1往復した。川越を夕方出て、翌朝の8時頃に千住へ着き、昼近くに終点の浅草・花川戸へ達した。

4. 明治・大正期におけるサツマイモの生産・消費動向

明治から大正期において、サツマイモの生産は順調に増加した。また、消費も焼きいも、青果用を中心に、焼酎・水飴などの農産加工業の発達もみられ、これらが起動力となってサツマイモの生産、消費は急速に拡大していった。

(1) 生産の動向

1878（明治11）年、明治政府の「農産表」調査によって、初めてサツマイモの生産統計が作られた。その年の作付面積は148,200ha、10a当たり収量は560kg、収穫量は828,600tであった。これを2009（平成21）年の生産（作付面積40,500ha、10a当たり収量2,530kg、収穫量1,026,000t）と比較してみると、作付面積は3.7倍、10a当たり収量は0.2倍、収穫量は0.8倍となっている。明治11年は単収こそ現在よりもかなり低かったいが、収穫量は現在と概ね同じであり、作付面積は現在の4倍に達していた。

なお、明治11年におけるジャガイモの生産は、作付面積9,550ha、収穫量32,400tに過ぎないマイナーな作物であった。これに対してサツマイモは、明治11年の時点で既に広く栽培され、国民生活に定着していたことがわかる。

次に、5ヵ年間の加重平均値で、1878（明

表2 日本におけるサツマイモ生産の推移（1878～1925年）

年 産	5 ヶ年間の加重平均値					
	作付面積 ha		10a 当たり収量 kg		収穫量 t	
1878（明治11）～1880（明治13）	155,200	100	600	100	936,700	100
1881（明治14）～1885（明治18）	167,500	108	700	117	1,174,250	125
1886（明治19）～1890（明治23）	219,700	142	660	110	2,105,000	225
1891（明治24）～1895（明治28）	272,100	175	820	137	2,220,000	237
1896（明治29）～1900（明治33）	262,100	169	1,010	168	2,642,800	282
1901（明治34）～1905（明治38）	269,100	173	970	162	2,615,400	279
1906（明治39）～1910（明治43）	292,200	188	1,140	190	3,321,600	355
1911（明治44）～1915（大正4）	300,100	193	1,270	212	3,795,400	405
1916（大正5）～1920（大正9）	312,000	201	1,340	223	4,173,400	446
1921（大正10）～1925（大正14）	293,800	189	1,290	215	3,789,600	405

資料：農林水産省「作物統計」より作成

注：1. 1878～1880年は、3 ヶ年間の加重平均値

2. 1881～1885年は、1885年が未調査のため4 ヶ年間の加重平均値

3. 1886～1890年は、1887年以外の4 ヶ年間で未調査のため1887年の単年度値を採用

4. 1891～1895年は、1891年、1893年が未調査のため3 ヶ年間の加重平均値

治11）～1925（大正14）年におけるサツマイモ生産の推移をみておこう（表2）。

作付面積は、明治11年の16万 ha から明治23年までは緩やかに増加した。日清戦争と日露戦争の前後に当たる明治24～38年の間は、その増加の伸びは停滞した。その後、明治期末まではやや増加し、大正期に入って再び停滞したものの大正14年には約2倍の30万 ha まで増加していった。

10a 当たり収量は、明治11年の600kg からほぼ順調に上昇し、篤農家による栽培技術の改善、普及などもあって大正14年には約2倍増の1,300kg に達した。

収穫量は、作付面積と10a 当たり収量の増加によって明治11年の94万 t から大正初めまで順調に増加し、大正期はやや停滞したものの大正期末には4倍増の約400万 t となった。

ここで、この時代における品種をみておこう。明治末年頃のサツマイモ品種数は、全国で約300品種あり、そのうち3分の1

は沖縄で作られたと推定されている。

明治後期から大正期における主要品種には、1894（明治27）年から1895（明治28）年の両年にわたり広島県の久保田勇次郎がオーストラリアから導入した「源氏」、1898（明治31）年に埼玉県県の山田いちが「八房」から発見した「紅赤」、1900（明治33）年に久保田勇次郎がアメリカ合衆国から導入した「七福」、1918（大正7）年に埼玉県農事試験場が「太白」（「吉田」）から選抜した「太白崎1号」のほか、「花魁」（「飯郷」）、「四十日」などがある。「紅赤」、「太白」は東日本を中心に、「源氏」、「七福」は西日本を中心に、それぞれ普及していった。

（2）消費の動向

サツマイモは、明治初期から焼きいも、蒸かしいも、干しいもなどの副食、間食用として、盛んに消費されてきた。日清、日露戦争を経た明治後期になるとサツマイモを原料とする焼酎、サツマイモでん粉を原

料とする水飴などの製造業の発達があり、サツマイモの消費は急速に伸びた。大正7年には米騒動が全国的に広まり、サツマイモは主要食糧としても地位を高めた。切干甘藷の製造などもこの頃から奨励され始めた。

(3) 焼きいもの歴史

次に、その当時、サツマイモの主要な消費用途であった“焼きいも”の歴史を、簡潔にまとめておきたい。

1719（享保4）年に来日した朝鮮通信使随員の記録によると、京都には1719年以前から焼きいも屋があったという。江戸に焼きいも屋が現れたのは1793（寛政5）年であり、当時の焼きいもは“焙烙（ほうろく）焼き”であった。焙烙とは、素焼きの浅い土鍋である。焙烙は割れやすいので、大きな土鍋はない。

そこで焼きいも屋は、鋳物屋に底が浅くて大きい鉄の平釜を作らせた。これが“釜焼き”である。“釜焼き”には「丸焼き」と「切り焼き」があり、燃料として古俵、古縄のワラを再利用し、弱火でじっくり焼き上げた。江戸時代の焼きいもは、甘くて美味しく値段が安かったこともあって、大変人気があった。当時の江戸では治安維持のため、各町毎に木戸番屋があった。その木戸番の内職として焼きいもが売られていたのである。1832（天保3）年に寺門静軒が書いた「江戸繁昌記」では、焼きいも屋の賑わいにもふれ、年寄りから下男・下女、更にはお嬢さんまでも買い求めたと記している。

焼きいも屋は、明治期に入って一段と大繁盛した。大正期に入ると、パンやキャラメル、チョコレート等の洋菓子が発売され

たこと、台湾産バナナの進出もあって、“釜焼き”にかげりが出始め、大正12年の関東大震災以降はパンの小売店が多くなり、転廃業する焼きいも屋が続出した。

1929（昭和4）年に“つぼ焼き”が中国から神戸に入り、翌1930年には東京へ伝播した。焼き方は、針金の先にサツマイモを丸いもごと引っ掛けて、いもが“つぼ”の中程にくるように吊す。次に金属製の蓋をしてコークスや木炭を焚き、蒸し焼きにするものだ。“つぼ焼き”は「丸焼き」なので“釜焼き”の「切り焼き」よりも美味しいというのがセールスポイントであった。焼きいもの消費が減退した中でも、焼きいも屋にこだわる者は“つぼ焼き”を始めた。“釜焼き”に比べると、焼ける数量が少ないので、焼きいもの需要が減っていた時代に合致した焼き方であったといえる。こうして東京に500軒以上の“つぼ焼き”屋が出現した。

第二次世界大戦後の食糧事情がやや緩和して、サツマイモの配給統制が撤廃された翌1951（昭和26）年には、東京で“石焼きいも”が新たに登場する。この“石焼きいも”は、昭和30年代に全盛期を迎える。従来の場所固定型焼きいも屋と異なり、いもを焼く道具一式とリヤカーがあれば手軽に引き売りのできる移動型焼きいも屋の登場となった。また、焼き方がユニークであった。つまり鉄の箱の中に小石を沢山入れ、下から火を炊いて石を焼き、その上にいもを置いて焼く方式だ。この新方式の発案者は、墨田区向島の三野輪万蔵（みのわ まんぞう）である。リヤカーによる「引き売り屋台」方式は、後に軽四輪トラック方式に変わっていった。

1970（昭和45）年に大阪で開催された日本万国博覧会（大阪万博）を境に、それまで隆盛を誇った“石焼きいも”は、他のファーストフードに押されて衰退していく。昭和45年はマクドナルド、ケンタッキーフライドチキンなどが続々上陸してきた年で、「ファーストフード元年」とも呼ばれている。昭和期末から平成期に入ると、サツマイモは健康食品として見直され始めた。だが、焼きいもは値段がやや高いというイメージもあって消費拡大になかなか繋がらず低迷期が続いた。

しかし、平成18年頃からスーパー、デパートに“電気式自動焼きいも機”が新たに導入されてから、一気に焼きいもブームが到来し現在も活況が続いている。

以上、焼きいもの歴史を概観した。時代の転換期に遭遇すると、次々に焼きいもを作る技術と販売方式が新たに編み出されてきたことがわかる。現在、焼きいも作りの技術革新と新販売方式へのたゆみない挑戦によって、男女を問わず若者から高齢者に至る幅広い年齢層から、再び焼きいもファンを獲得しつつある。

5. 東京甘藷問屋組合への加入

川小商店は、最初、小平次の生家のある埼玉県朝霞近辺の農家から、更には朝霞の近村からサツマイモが送られ、次第に広く各産地からも荷が集まり甘藷問屋としての機能が働き出した。その背景には、甘藷農家の立場を尊重した薄利方式が各産地の農家から大変感謝されていたことがあった。既に先発の多数の甘藷問屋とそれらが組織する甘藷問屋組合もあり、小平次が公認の甘藷問屋になることは容易ではなかった。



図3 山岡鉄舟の揮毫による「東京甘藷問屋」の看板（提供：川小商店）

しかし、創業時から営業努力を積み重ね関係者の信頼も得て、7年後の1883（明治16）年によく「東京甘藷問屋組合」への加入が許可された。東京の上野駅が開業したのもこの年であった。当時、自動車、貨車便もなく、埼玉、千葉産のサツマイモとも舟運であったため、隅田川に栈橋のあった現在の駒形河岸通りに卸売部を置き、表通りに小売部を置いた。

加入時に東京甘藷問屋組合から、山岡鉄太郎（鉄舟）の揮毫による「東京甘藷問屋」の立派な看板を授かる。山岡鉄舟は、勝海舟、高橋泥舟とともに「幕末の三舟」といわれた幕臣で、明治5年から明治天皇の侍従を10年間務めた。櫓板に書かれた「東京甘藷問屋」の貴重な看板（縦86.5cm、横19.4cm、幅3.0cm）は、関東大震災、東京大

空襲の被災をくぐり抜けて、今も川小商店に保存されている（図3）。

(1) 甘藷問屋の役割

甘藷問屋は、日頃からサツマイモ農家と接し、生産されたいもの品質を吟味して、直接農家から買い付けていた。焼きいも屋は、青果市場からサツマイモを調達するのではなく、各地に散在していたサツマイモ卸専門の甘藷問屋から品質の優れたいものを安定的に買入れていた。それは焼きいも用サツマイモそのものの品質の良し悪しが、焼きいもの売れ行きに直結していたからであろう。

良質の焼きいも用サツマイモを安定的に確保するためには、産地の農家に信頼があり、産地、品種、畑毎にいもの品質を判別のできる“目利き”、すなわち専門の甘藷問屋の存在が不可欠であったといえる。三代目の興平によれば「同じ産地でも品種毎、畑毎に“いも”の品質が異なるので、買入れたサツマイモは更に品種別、用途別に仕分けをして卸先に届ける。特に、サツマイモの良し悪しは問屋次第といわれるほど、仕分け作業が大切である。」という。

昭和40～50年代にかけての甘藷問屋と青果市場の関係は、持ちつ持たれつの関係にあった。例えば、青果市場に荷が2割程度多いと価格が相当下落する。このような場合には、安い価格で甘藷問屋が引き取ることもあったという。

(2) 甘藷問屋数の推移

東京府下における1900（明治33）年の焼きいも屋は、1,406軒だった。明治後期から昭和初期にかけて焼きいも屋が2,000軒以上に増加し、甘藷問屋も昭和16年の諸類配給統制前には73軒を数えた。

1941（昭和16）年から1950（昭和25）年までの第二次世界大戦前後の10年間は、サツマイモの配給統制によりサツマイモの自由流通が禁止されたので、甘藷問屋は廃業又は休業に追い込まれた。1950（昭和25）年3月31日のいも類統制解除後、甘藷問屋を再開した者は20数軒に過ぎなかった。

1976（昭和51）年1月現在の公認「東京甘藷問屋組人名表」によると、問屋数は21軒、1989（平成1）年には10軒に減少し、平成16年には遂に川小商店1軒が残るのみとなった。昭和50年1月における甘藷問屋21軒の東京都下の分布状況をみると、品川区4軒、荒川区、大田区、墨田区、台東区、中野区、目黒区が各2軒、足立区、江東区、世田谷区、豊島区、文京区が各1軒となっている。

6. 主な事業活動

川小商店の創業期における事業実績に関する資料は、極めて少ない。判明している事業概要は、次のとおりである。

(1) 取扱ったサツマイモの品種

小平次の時代に取り扱ったサツマイモの主要品種は、前半は“赤蔓”^{あかづる}“青蔓”^{あおづる}、後半は「紅赤」で、“川越いも”を主体に千葉県（柏、松戸）、神奈川県（茅ヶ崎、平塚）からも一部集荷していた。サツマイモ業者は、当時ポクポクのいもを「かたいいも」として好み、水っぽいいもを「やわらかいいも」といって嫌った。「かたいいも」とは、単に固いいもではなく、“いも”を形成する塊根の生育が順調で、根の中心部にある木部に充実した細胞がぎっしり詰まっている“いも”の状態を指したもののだろう。川小商店では、“川越いも”の中で最も「かた

いいも」を生産していた現在の三芳町（上富）、所沢市（中富、下富）の「三富（さんとめ）」産と「永井」産の「紅赤」を取扱っていた。

明治31年に山田いち（現在の埼玉県さいたま市）が「八房」の枝変わり（芽条突然変異）から「紅赤」を発見し、甥の吉岡三喜蔵がその普及に貢献した。「紅赤」が東京に登場したのは、その発見から4年後の明治35年であった。「紅赤」の登場以前は、在来品種の“赤蔓”と“青蔓”が取扱い品種の主流だった。“赤蔓”は、“青蔓”よりも味、香りなど品質が良く、価格も高かった。しかし、栽培が難しく収量も少なく、“青蔓”と違って痩せ地を嫌い多くの肥料を要した。一方、“青蔓”は、品質的に“赤蔓”よりもやや落ちたが、栽培し易く収量も多かった。

川越市今福の赤沢仁兵衛は、栽培の難しい“赤蔓”の増収技術改善に取組み、苗作りと多肥を重視した画期的な増収技術を確立し、その普及に貢献した。その技術を1910（明治43）年に、「赤沢仁兵衛実験甘藷栽培法」として著した。しかし、大正期に入ると「紅赤」は、川越地方をはじめ東日本の主要品種として最盛期を迎え、焼きいもファンから大人気を博した。このため、赤沢式甘藷栽培法も増収寄与度は徐々に小さくなっていった。

(2) 甘藷売り捌き所（支店）の開設

東京都内には2,000軒以上の焼きいも屋があり、そこへ焼きいも用サツマイモを円滑に供給するため、甘藷問屋の支店ともいえる「甘藷売り捌き所」が設けられていた。川小商店では1927（昭和2）年当時、都内の8ヵ所に甘藷売り捌き所（支店）を開設

していた。支店の場所は、浅草駒形の本店を中心としてこれを取り囲む形で、本店からリヤカーによって配達できない距離にある地点に配置されていた。各支店には、それぞれ2～3名の社員が働いていた。

川小商店が取扱っていた「三富」と「永井」産の“川越いも”は、手車で川越舟運の引又河岸（現在の埼玉県志木市）まで運び、そこに集積され東京への下り荷となった。

(3) 小売部の充実

川小商店が東京甘藷問屋組合への加入以降は、卸売を主体に営業を続けていた。1922（大正11）年に至り、当時まだ存在しなかった現在の駒形橋西詰（浅草側）の地に、木造三階建ての小売部を立ち上げた。小売部では、サツマイモとは全く関係のない当時流行の先端をゆく「カフェ」の営業も行っていた。この小売部は、附近で一番高い建物で、本店から約100mの至近距離にあった。

7. 関東大震災で壊滅的打撃

三階建て小売部の新築から10ヵ月後の大正12年9月1日、突如関東大震災が発生し、卸売部、小売部の建物が全て焼失し壊滅的な打撃を受けた。しかし、速やかに再建へ取り組み翌1924（大正13）年1月には、卸売部、小売部とも何とか営業再開にこぎつける。

以上みてきたように、小平次の創業期における経営基盤づくりは着実に進んだ。しかし、予期せぬ関東大震災によって壊滅的な打撃を被る。川小商店の本格的な再建は、二代目直衛に託されることになった。

表1 川小商店・同グループ会社の沿革

西暦（年号）	沿 革
初代 齋藤小平次	さいとう こへいじ 1876(明治9)～1928(昭和3)年
1876（明治9）	・埼玉県川越地方の地主でサツマイモ農家であった齋藤小平次、東京都台東区駒形の現在地で「川小商店」を創業。焼きいもなどの小売業を主に、卸売業も兼業する。
1883（明治16）	・「東京甘藷問屋組合」に、加入を許可される。
1922（大正11）	・現在の駒形橋西詰（浅草側）の地に、木造三階建の小売部を竣工
1923（大正12）	・9月1日に発生した関東大震災で、卸売部・小売部の建物とも焼失し、壊滅的な打撃を受ける。
1924（大正13）	・1月、卸売、小売部門とも再建
1927（昭和2）	・隅田川の駒形橋架橋で、小売部立ち退きとなる。 ・川小商店の甘藷売り捌き所（支店）は、8ヵ所となる。
二代目 齋藤直衛	さいとう なおえ 1928(昭和3)～1973(昭和48)年
1928（昭和3）	・創業者の齋藤小平次没（73歳）。 ・齋藤直衛（26歳）、二代目を継承。「川小商店」は卸売専門となる。
1935（昭和10）	・甘藷売り捌き所（支店）は、12ヵ所となる。
1941（昭和16）	・8月に「諸類配給統制規則」が公布され、甘藷の自由販売が禁止となり、「川小商店」休業 ・直衛、諸類配給統制機関である「日本甘藷馬鈴薯株式会社」の検査員として徴用され、甘藷の配給統制業務に従事
1945（昭和20）	・3月10日の東京大空襲で、本店・住居とも焼失 ・第二次世界大戦終結（8月15日）。
1950（昭和25）	・3月31日に諸類配給統制が撤廃され、「川小商店」も甘藷問屋業務を再開
1955（昭和30）	・直衛、東京甘藷問屋組合の理事長に就任（53歳）。昭和45年まで16年間理事長を務める。
1966（昭和41）	・後に三代目となる齋藤興平、後に四代目となる新堀雅子と結婚 ・甘藷専門問屋から馬鈴薯などの野菜も取扱いは始める。
三代目 齋藤興平	さいとう こうへい 1973(昭和48)～2004(平成16)年
1973（昭和48）	・齋藤興平（34歳）、三代目を継承
1981（昭和56）	・甘藷問屋「川小商店」から、馬鈴薯を主として取扱う「株式会社川小商店」を分離・独立させる。
1983（昭和58）	・川小商店本社ビル（5階建）の新築落成。建設場所は創業地と同じく台東区駒形2-1-26
1984（昭和59）	・メーカー、スーパー等の量販店による問屋を通さない、いわゆる「中抜き」流通が始まる。 川小商店も生き残りをかけて小売に参入 ・川小商店のグループ会社として、さつまいも菓子専門店「興伸」を設立し、台東区駒形のオンダビルへ「浅草駒形店」を出店
1986（昭和61）	・「おいも専門店興伸」の2号店として、「巣鴨地藏通り店」を出店 ・板橋区大谷口に「興伸・板橋工場」を新設 ・外商部を発足させ、デパートの催事にも関わり始める。この頃からマスコミに取り上げられる。
1988（昭和63）	・屋号を「おいも専門店興伸」から「おいもやさん」とし、「有限会社 興伸」を設立 ・葛飾区高砂に倉庫・工場を取得。これを「株式会社川小商店・高砂倉庫」、「有限会社興伸・東京工場」とする。社員寮を新設
1993（平成5）	・浅草一丁目オレンジ通りにビルを取得。後の「おいもやさん興伸」の総本店となる「浅草オレンジ通り店」を出店

1995（平成7）	・「おいもやさん」の商標登録を取得
	・北千住駅前通りに用地取得。ビルを新築し「北千住駅前通り店」を出店
1997（平成9）	・千代田区に「外神田店」を出店
2000（平成12）	・二代目直衛没（98歳）。
2001（平成13）	・浅草国際通りに日本料理「浅草我房（がほう）」を出店
四代目 齋藤雅子	さいとう まさこ 2004(平成16)～現在
2004（平成16）	・四代目を興平の妻齋藤雅子が継承し、(株)川小商店、(有)興伸、(株)雅（みやび）の各代表取締役 に就任
	・三代目の興平は、(株)川小商店と(有)興伸の会長に就任
2007（平成19）	・文京区に「根津店」、台東区に「谷中銀座通り店」、「浅草伝法院通り店」をそれぞれ出店
2008（平成20）	・さいたま市に「大宮ルミネ店」を出店
2009（平成21）	・巣鴨に「巣鴨本店」を出店
2010（平成22）	・(株)雅の中国・上海市事務所を開設（2月）。 ・台東区に「浅草伝法院東通り店」を出店（6月）。 ・千葉県香取市にサツマイモ加工工場を新設（9月）。 ・埼玉県川越市に「川越店」を出店（10月）。 東京都内10店、埼玉県内2店の合計12店舗となる。

注：1. 本沿革は、「川小商店」提供資料から狩谷作成
2. 2010年12月現在