

## 甘諸問屋川小商店135年の軌跡（2） —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

### 第Ⅱ章 二度の経営危機を乗り越えた二代 目直衛

被災期：1924（大正13）～1950（昭和25）年

川小商店は、1923（大正12）年の関東大震災で壊滅的な被害を受けた。二代目齋藤直衛は、いち早く甘諸問屋の事業を再興し軌道に乗せた。しかし、1941（昭和16）年8月、諸類配給統制によって休業に追い込まれる。休業は、諸類配給統制が解除となる1950（昭和25）年3月31日まで続く。この間、1945（昭和20）年3月10日の東京大空襲によって、本店・住居とも焼失した。だが、不死鳥の如く再復活を果たしていく。

直衛が二代目を継承した1928（昭和3）～1950（昭和25）年の前半期は、日本の社会・経済が危機的な状況にあった。すなわち、1929（昭和4）～1931（昭和6）年を中心に発生した昭和大恐慌、1937（昭和12）年に日中戦争が勃発し、翌1938年には国家総動員法が制定され戦時体制に入り、1945年の終戦を経て1950年頃まで混乱期が続く。同時にこの間、政府はサツマイモの増産対策を懸命に推進していった。

一方、サツマイモに関する技術についてみると、1937（昭和12）年に、サツマイモの採種（沖縄県）と選抜育種試験の全国的

な組織化が図られた。この時代に育成された主要品種には、1934（昭和9）年に沖縄県農事試験場で育成された「沖縄100号」、1938（昭和13）年に三重県、高知県の農事試験場で育成された「護国諸」（「高系4号」）、1942（昭和17）年に育成された「農林1号」（千葉県農事試験場）及び「農林2号」（鹿児島県農事試験場）、1945（昭和20）年に高知県農事試験場で育成された「高系14号」などがある。

#### 1. 齋藤直衛二代目を継承

##### （1）齋藤直衛のプロフィール

創業者の齋藤小平次は、実子に恵まれなかった。二代目当主となった直衛は、1902（明治35）年生まれである。その生家は、埼玉県新座市中野（跡見学園女子大学新座キャンパスの隣接地）の農家で、小平次の妻である齋藤くにの遠い親戚であった。直衛は高等小学校卒業後、川小商店で働きその精勤振りが認められて、19歳であった1921（大正10）年に齋藤小平次家へ養子に入った。

三代目齋藤興平の話によると、小平次存命中の直衛は養子ということもあって、生前「大変な緊張感をもって仕事に励んだ。」とよく苦勞話を語っていたそうだ。日常生

活では、サツマイモをよく食べていたという。普段は寡黙であったが隠居後も晩酌を楽しみ、小料理屋巡りが日課で98歳の晩年までそれが続いた。酒が入ると、サツマイモに関わる色々な話を聞かせてくれたという。現役時代に荷車で約500kgのサツマイモを運んで鍛えられた直衛の体は頑健で胸板は厚く、体力も晩年まであまり衰えなかった。直衛は、1957（昭和32）～1973（昭和48）年までの16年間に亘って東京甘藷間屋組合の理事長を務めた。このことからみても、人望のある優れたリーダーであったことが伺える。

司馬遼太郎が小説「坂の上の雲」で、明治維新から日露戦争期における夢の実現に向かって歩く若き群像を描いたように、創業者の小平次も高い志を強く持って歩いたその一人であったに違いない。これに対して二代目直衛は人との融和と協調を大切に、堅実な経営を重視しつつそれを実践して、激動の時代を歩き抜いた経営者であったように思われる。

## (2) 甘藷農家の「再生産価格の維持」が社是

創業者小平次の経営理念であった「川小商店と農家との共存共栄を目指す」という共生思想は、二代目当主の直衛にも引き継がれた。直衛はこの考えを更に進め、農家が「来年もサツマイモを作らせて欲しい。」という価格で買い取る。すなわち、サツマイモ農家の「再生産価格の維持」を図り、川小商店の安定した経営に結びつけることを社是でうたった。このサツマイモを生産する人とそれを買取り売る人との共生関係の取引ルールは、今日でも尊重され大切に継承されている。川小商店135年の歴史は、

この社是に基づく事業活動よるところが大きいと考えられる。

川小商店の歴史を探る中で筆者が最初に、この「再生産価格の維持」という言葉に接したとき大変驚きかつ感動した。というのは現在、日本農業が衰退し離農などが増えている要因の一つに、この「農産物の再生産価格の維持」がそれほど重要視されてこなかったことがあげられる。筆者がこれまで長年に亘り関わってきた国と都道府県との協同農業普及事業でも、数年前から農産物の再生産価格を確保し維持していくことの重要性が認識され、そのための普及活動を本格的に開始した状況だったからである。

明治初期の段階でいち早くサツマイモの再生産価格維持を経営理念として唱え、これを社是とした小平次、直衛の先見性に富んだ経営感覚と農家を大切にした事業運営の姿勢には、ただ敬服するのみだ。

## 2. 昭和初期のサツマイモの生産・消費動向

### (1) 生産の動向

昭和前期にあたる昭和1～25年の期間は、昭和初期の大恐慌、そして昭和6年の満州事変から太平洋戦争へと続いた戦争の時代でもあった。加えて、昭和14年から慢性的な食糧不足に陥り、特に終戦の昭和20年8月から昭和23年までの間は、激しいインフレーションの中で国民が最も深刻な食糧難に苦しんでいた。

この戦中戦後の時代に政府はサツマイモを主要食糧として位置づけ、積極的な食糧増産対策を講じた。その結果、サツマイモの作付面積は、昭和20年には40万haの大

台に達し、昭和24年には遂に44万800haと史上最高の作付面積を記録した。平成22年時点の4万haに比べて、実に10倍の作付面積になっていたのである。また、この間における10a当たり収量の伸びは小さかったが作付面積の大幅な増加によって、収穫量は昭和21年に552万t、昭和25年には629万tと大幅な増産となった。

次に、5ヵ年間の加重平均値で、1926（昭和1）～1950（昭和25）年におけるサツマイモ生産の推移をみておこう（表3）。

作付面積は、昭和1～15年まで間は、26万～28万haへと微増にとどまった。しかし、サツマイモの配給統制、太平洋戦争に入った昭和16～20年には一気に33万haへと拡大した。更に戦後の食糧難時代であった昭和21～25年の間は、40万haの大台に達した。明治11～13年を100とする指数で比較すると、2.6倍まで増加していた。

10a当たり収量は、昭和1～20年までの20年間は概ね1,200kgでほぼ横這いで推移した。昭和21～25年にはやや増加し、1,400kgに達した。その要因は、新品種の育成、栽培技術の改良もあったが、肥料・農薬が不足していた時代であり収量は微増にとどまった。明治11～13年に比べて、2.3倍の収量水準となった。

収穫量は、昭和1～5年が329万tで、

昭和15年までは微増にとどまった。以後、昭和16～20年に404万t、昭和21～25年には564万tへと急増した。明治11～13年との比較では、実に6倍の増産となっていた。

以上の生産に関する数字をみても終戦直後の食糧難時代には、サツマイモが食糧供給に果たした役割は極めて大きく、多くの人命を救ったことがわかる。

## (2) 品種の変遷

1932（昭和7）～1940（昭和15）年におけるサツマイモの主要品種は、「源氏」（「元氣」）、「紅赤」、「七福」、「花魁」（「飯郷」）、「太白」（「吉田」）の5品種で、総作付面積の約50～70%を占めていた。その中で最も作付が多かったのは、食用・でん粉原料用兼用品種の「源氏」で、総作付面積の25～38%を占めていた。「源氏」は九州、中国・四国を中心に、関東の一部地域まで普及した。次いで多かったのは「紅赤」であるが、その生産は関東が主体で東京市場を中心に品質の優良性を誇った。

日本は、1941（昭和16）年から太平洋戦争に突入した。この時期には「沖縄100号」、「護国諸」などの改良品種に続いて、1937（昭和12）年に開始された甘藷品種改良事業の体制も整い、「農林1号」、「農林2号」などが新たに誕生し普及に移され、食糧増産対策に貢献していった。

表3 日本におけるサツマイモ生産の推移（1926～1950年）

| 年産                    | 5ヵ年間の加重平均値 |                    |          |           |
|-----------------------|------------|--------------------|----------|-----------|
|                       | 作付面積<br>ha | 10a当たり<br>収量<br>kg | 収穫量<br>t |           |
| 1878（明治11）～1880（明治13） | 155,200    | 100                | 600      | 936,700   |
| 1926（昭和1）～1930（昭和5）   | 264,600    | 170                | 1,240    | 3,287,600 |
| 1931（6）～1935（10）      | 267,800    | 173                | 1,280    | 3,434,400 |
| 1936（11）～1940（15）     | 279,400    | 180                | 1,320    | 3,685,200 |
| 1941（16）～1945（20）     | 332,300    | 214                | 1,210    | 4,035,200 |
| 1946（21）～1950（25）     | 403,400    | 260                | 1,400    | 5,639,800 |

資料：農林水産省「作物統計」より作成

1945（昭和20）～1950（昭和25）年における主要品種の推移をみると、まず「紅赤」は作付面積の上位から脱落した。「源氏」、「太白」、「七福」は依然として健闘を続け、新たに「護国諸」、「沖縄100号」のほか、「農林1号」、「農林2号」等の育成品種が急速に普及していった（表4）。しかし、この時代には一つのサツマイモ品種で25%以上の割合を占める突出した品種はなく、在来品種中心から育成品種に移行していった品

種転換の過渡期であったと言える。

### （3）消費の動向

昭和6年に入ると食糧事情は一時的に緩和され、サツマイモの主要食糧としての地位はやや後退したかにみえた。しかし、昭和12年の日中戦争勃発によって、再びサツマイモの特徴と使命がクローズ・アップされた。それは、軍事に使用する航空機、自動車の燃料アルコール原料用として、大量の需要に応えるためであった。サツマイモ

表4 サツマイモの主要品種別作付面積の推移（1932～1950年）

単位：ha、%

| 品 種           | 年 産 | 1932年<br>昭和 7    | 1940<br>昭和15      | 1945<br>昭和20     | 1950<br>昭和25     |
|---------------|-----|------------------|-------------------|------------------|------------------|
| 総作付面積         |     | 265,800          | 273,200           | 400,200          | 398,000          |
| 面積割合          |     | 100.0            | 100.0             | 100.0            | 100.0            |
| 源 氏           |     | ① 65,431<br>24.6 | ① 103,048<br>37.7 | ③ 61,917<br>15.5 | 17,406<br>4.4    |
| 紅 赤           |     | ② 38,851<br>14.6 | ② 38,387<br>14.1  | 6,156<br>1.5     | 2,744<br>0.7     |
| 太 白           |     | 4,514<br>1.7     | ⑤ 13,643<br>5.0   | ④ 54,997<br>13.7 | ⑤ 22,291<br>5.6  |
| 七 福           |     | ③ 17,666<br>6.6  | ③ 22,358<br>8.2   | ⑤ 25,069<br>6.3  | 9,026<br>2.3     |
| 花 魁           |     | ④ 13,622<br>5.1  | ④ 18,021<br>6.6   | 24,326<br>6.1    | 2,156<br>0.5     |
| 四十日           |     | ⑤ 11,319<br>4.3  |                   | *1 1,606<br>1.9  | 468<br>0.1       |
| 尼ヶ崎           |     | 7,112<br>2.7     |                   | *2 861<br>0.2    |                  |
| 沖縄100号        |     |                  | 9,754<br>3.6      | ② 69,226<br>17.3 | ③ 32,956<br>8.3  |
| 護国諸<br>(高系4号) |     |                  | 493<br>0.2        | ① 93,635<br>23.4 | ① 69,190<br>17.4 |
| 茨城1号          |     |                  |                   | 7,541<br>1.9     | 2,602<br>0.7     |
| 農林1号          |     |                  |                   | 10,352<br>2.6    | ② 63,501<br>16.0 |
| 農林2号          |     |                  |                   | 20,653<br>5.2    | ④ 31,801<br>8.0  |
| 農林3号          |     |                  |                   | 1,222<br>0.3     | 5,514<br>1.4     |
| 農林4号          |     |                  |                   | 823<br>0.2       | 5,946<br>1.5     |
| 農林10号         |     |                  |                   |                  | 5,949<br>1.5     |
| その他品種         |     | 107,285<br>40.4  | 67,505<br>24.7    | 21,816<br>5.5    | 126,450<br>31.8  |

資料：総作付面積は農林水産省「作物統計」。品種別作付面積の昭和7年、15年、20年は小野田正利「さつまいもの改良と品種の動向」（1965年、財団法人諸類会館発行）のデータを、昭和25年は農林省農産課調べを使用。その他品種の作付面積は、総作付面積から品種別作付面積の計を差し引いた面積とした。

注：1. ①～⑤は、作付面積の順位を示す。

2. \*1の「四十日」は昭和20年産が未調査のため昭和19年産の数値を、\*2の「尼ヶ崎」は昭和20年産が未調査のため昭和21年産の数値を、それぞれ仮置きした。

は戦局の拡大に伴い、その後政府の統制によって食用、燃料アルコール用とも計画的に生産・集荷が行われ、膨大な数量が消費されていったのである。

### 3. 大学いもの登場

大正期に入ると、“焼きいも”の消費に陰りがみえ始めた。1923（大正12）年の関東大震災以降は、水が引くようにそれが顕著となった。焼きいもの人気に代わって、新たに登場したのが“大学いも”である。焼きいもでは、“釜焼き”に続いて当時“つぼ焼き”が現れた。だが、それも5年程度でブームが過ぎ、焼きいも屋の多くは次々と大学いも屋に転進していった。

#### (1) 大学いもの定義と作り方

“大学いも”とは、油で揚げたサツマイモに糖蜜を絡めた日本の菓子である。

先ず、家庭での作り方を説明しておこう。

①サツマイモは皮付きのまま洗い、水気を拭き取り一口大の乱切りにする。②低温（約160～170℃）の揚げ油で、サツマイモが薄く色づいて、竹串が楽に通るまで約3分間揚げる。③鍋に、水飴、砂糖、少量の塩などを入れ、煮立って全体に泡が立ったら、揚げたてのサツマイモを入れ、冷める前に手早く蜜を絡め、それを氷水に通し冷やしてから黒胡麻をふると出来上がりだ。美味しい“大学いも”の作り方のポイントは、良品質のサツマイモの確保、揚げ油の温度と揚げ時間の適正な設定、家伝の蜜の作出にある。

#### (2) 大学いもの由来

次に、“大学いも”の由来を探ってみよう。大学いもの由来については、根拠が明確ではない諸説があった。しかし現在、“大学

いも”の大学の由来は、東京大学であることがほぼ定説となっている。

かつての諸説の一つは、大正時代に東京・神田付近の大学生が好んで食べていたの、大学いもの名前がついたとする説。

二つは、昭和の初めに東京帝国大学の赤門前で、この“いも”を売っていたのでそれが名前の由来とする説。この説には更に2つの見方があった。①東京帝国大学の学生が学費を捻出するために、中国から伝わっていた抜絲紅薯（バースーホンシュウ）を真似て作り売ったとする説。②東京帝国大学の赤門前に三河屋という蒸かしいも屋があり、大正初期に蜜を絡めたサツマイモを売ったのが大学生に人気を呼び、それで大学いもの名前がついたとする説。

三つは、早稲田大学の位置する東京・高田馬場周辺が、大学いもの発祥地であるとする説、である。

1987（昭和62）年5月1日の日本テレビで、「早稲田か東大か？ 大学いも論争」というタイトルで「早慶戦」ならぬ「早東戦」の“大学いも”の由来を探る番組があった。その結果は、発祥地として東京大学に軍配が上がった。

また昭和62年当時、サツマイモの生字引的な存在であった川小商店二代目直衛の語ったところによると、「東京帝国大学の赤門前に焼きいも屋があった。この焼きいも屋も関東大震災後はあまり売れなくなり、大正期の終わり頃に大学いもを売り始めた。そのきっかけは、近所の天ぷら屋からサツマイモを揚げて売ることを教わり販売をしたと言うものだ。ただそれだけに止まらず、甘味の不足していた時代だったので大学生に甘いサツマイモを食べさせたい

と思ひ工夫を重ね、“砂糖で作った蜜を絡めた揚げサツマイモ”を売り出した。この商品が大学生を中心に大変な人気を呼びよく売れたので、自然に“大学いも”と呼ばれるようになった。」という話である。後述するが、川小商店も1984（昭和59）年に、グループ会社のサツマイモ菓子専門店「興伸」を立ち上げ、“大学いも”の販売へ積極的に参入し、現在の隆盛に結びつけている（図4）。

当時のサツマイモ事情や社会・経済状況などからみて、直衛の話がより現実的なものであり“大学いも”の大学の由来は、東京大学とみなすことができる。また、“大学いも”が登場した時期について、筆者は直衛の話やその当時のサツマイモを巡る諸事情を総合的に勘案して、1925（大正14）～1934（昭和9）年までの間であると推察している。2010年10月20日、東京大学赤門の真向いにある和菓子屋「扇屋」の主人に、大学いもの史跡について訪ねた。「赤門か

ら見て本郷通りを挟んで約50m右斜め前方の地点に、かつて大学いも屋さんがあったと聞いている。しかし、今は大学いもに関する史跡は何も残っていない。」という話であった。

余談に入る。筆者が初めて“大学いも”を食べたのは、“大学いも”の登場から約40年後の大学一年生であった昭和37年秋冬である。水戸市渡里町にあった茨城大学の正門付近には、古びた定食屋が軒を連ねていて、その中に“大学いも”を売る店があった。初めて口にした美味しい“大学いも”は、50年経った今も忘れられない懐かしい味のひとつとなっている。当時、大学から少し離れた畑地帯では、麦とサツマイモの輪作が行われており、美しい農村風景が広がっていた。

#### 4. 川小商店の主な事業活動

二代目直衛の前半期にあたる1924（大正13）～1950（昭和25）年のうち、昭和16～25年までの10年間はサツマイモの配給統制時代で、川小商店もこの間休業を強いられていた。更に、昭和20年3月10日の東京大空襲で被災したため、営業関係の記録は残っていない。何にもまして、この時代は厳しい社会・経済情勢下にあり、川小商店の事業経営においても大きな事業活動を進めるには自ずと限界があった。

##### (1) 関東大震災からの復活

1923年9月1日の関東大震災によって、川小商店は卸売部、小売部の建物を全て焼失した。しかし、翌1924（大正13）年1月には、卸売、小売部門とも営業を再開することができた。だが、その3年後の1927（昭和2）年には、隅田川の駒形橋架橋のため



図4 おいもやさん興伸の大学いも（提供：有限会社興伸）

- 特徴1. 興伸の主力商品である“大学いも”は、良質なサツマイモを取扱う甘藷問屋の自負から一片が大きい。  
2. 低温の油でじっくり揚げているので、外側カリカリ、内側しっとり、絡めた蜜の甘味にふりかけた黒胡麻の風味も合わさって奥深い味だ。

駒形橋西詰の道路線上にあった小売部は、やむなく立ち退きとなった。

創業者の小平次は、1928（昭和3）年に没する。73年の生涯であった。このため、同年に26歳となった齋藤直衛が二代目当主を継承した。この年から川小商店は、再び卸売専門の甘藷問屋として再出発する。

## (2) 甘藷売り捌き所（支店）の拡大

直衛は、懸命に家業の再興に努めた。甘藷売り捌き所（支店）も昭和2年の8ヵ所から昭和10年には東京都内に三河島支店を含めて12ヵ所まで拡充し、商いは繁盛した（図5）。この繁盛は、藷類配給統制が始まる昭和16年8月まで続く。

## (3) 仕入れ先が千葉県産へ移行

昭和期に入ると川小商店におけるサツマイモの主な仕入れ先の重点は、“川越いも”から松戸周辺の千葉県産へ、徐々に移行していった。大正期までは、麦とサツマイモの輪作が続いていたので良品質のかたい“いも”が生産され、川小商店で取り扱う“いも”の多くを川越産が占めていた。だが、川越地方では昭和期に入ってからゴボウ、

ニンジン、大根、白菜などの野菜が次第に作付されるようになり、肥料の関係等もあって“いも”がやや柔らかくなりだした。これが仕入れ先移行の主要因である。

## 5. 甘藷配給統制時代の川小商店

### (1) 甘藷配給統制の経緯

1937（昭和12）年に日中戦争が勃発し、翌1938（昭和13）年には国家総動員法が制定され、日本は戦時体制に入った。

農林省は1939（昭和14）年8月5日、「原料甘藷配給統制規則」を公布し、無水酒精原料の確保と工業原料の用途別配給調整のため、甘藷自由販売の一部を禁止した。これが藷類統制の始まりである。当時は馬鈴薯を含まず、酒類、含水酒精、澱粉、カラメル、ブタノール等製造用の生甘藷及び切干甘藷（甘藷生切干）に限られ、食用甘藷は除かれていた。

太平洋戦争前夜の1941（昭和16）年8月20日、農林省は「藷類配給統制規則」を公布した。その内容は新たに馬鈴薯を加え、原料用のほか食用の甘藷、馬鈴薯までも生産市町村外への移動を制限し、軍事に使用される航空機や自動車の燃料アルコール原料用として利用したほか、食用にも供して食糧確保対策の強化を図った。この「藷類配給統制規則」によって、サツマイモの自由販売は全面的に禁止された。

藷類の配給統制機関として、国策会社である日本甘藷馬鈴薯株式會社が指定された。この會社は、1941（昭和16）年8月16日に設立され、1943（昭和18）年10月18日の統制規則改定に伴い、日本藷類統制株式會社と社名を改称する。1946（昭和21）年9月に再び社名を日本甘藷馬鈴薯株式會社



図5 昭和10年頃の川小商店三河島売り捌き所（支店）（提供：川小商店）

と改め、1948（昭和23）年2月20日に食糧配給公団の事業に移されるまで諸類統制機関として活動した。

甘藷・馬鈴薯の配給統制は、1944（昭和19）年12月2日に「諸類配給統制規則」から「食糧管理法」による統制に移行し、政府は諸類を主要食糧として位置づけその増産を図った。こうして、生産農家の自家消費以外には完全に統制され、生甘藷のほか、切干甘藷、藷粉（いもこ）、澱粉等の加工品も統制下に置かれた。任意団体であった日本諸類工業會に所属する工場の諸類原料及び製品は、ともに統制会社の保管に属し、1948（昭和23）年2月20日以降は食糧配給公団諸類局の所管に移り、その委託によって賃加工を行った。

配給統制時代には、生甘藷はそれ自体が主食であり、配給の有力な物資であった。因みに、米、麦の代替配給物資として、甘藷35kg、馬鈴薯45kgが、それぞれ精米10kgの換算率で取扱われていたのである。しかし、輸送機関の整備が不十分であった戦中戦後では、甘藷の輸送途中での腐敗発生が甚だしかったので切干を奨励し、切干甘藷として供出させた。この切干甘藷を粉碎し、いも粉に加工したうえ、そのいも粉を日本甘藷馬鈴薯株式會社（後に食糧配給公団）が主食の一部として、各家庭に配ったのである。日本諸類工業會は、切干甘藷の粉碎工場が組織する団体であった。最も多い時には全国に1,023の粉碎工場があり、それらが日本諸類工業會に加入していた。配給統制品となった甘藷は、米の代替品として諸類統制会社（機関）から米屋を通して一般家庭に配給された。

因みに、財団法人いも類振興会の前身で

ある財団法人諸類會館は、1950（昭和25）年10月30日に設立された。財団法人諸類會館の母体は日本諸類工業會であり、その工業會の解散時における寄付金を受けて、財団法人諸類會館が発足したのである。

## (2) 直衛が配給統制会社の検査員へ

諸類配給統制に入る前には、東京都には73軒の甘藷問屋が東京甘藷問屋組合に加入していた。諸類配給統制によって、東京甘藷問屋組合の組合員は全員失業した。直衛は生前「太平洋戦争を勝ち抜くためには、諸類配給統制も仕方のないことだと思いました。」と語っている。1941（昭和16）年8月16日、甘藷問屋の経営主達は、新たに発足した日本甘藷馬鈴薯株式會社の甘藷検査員として徴用された。川小商店の当主直衛もその一人であった。戦時・空襲下に動員され微々たる給与で、急場を凌いだそうだ。この諸類配給統制によって全ての甘藷問屋は、廃業若しくは先の見えない休業に追い込まれていったのである。

この諸類配給統制の正式な解除は、1950（昭和25）年3月31日に行われた。だが実際には、食糧事情が若干緩和した1949（昭和24）年9月に連合国軍総司令部（GHQ）経済・科学局は、サツマイモの価格と配給統制を廃止するよう覚書きをもって指示した。これにより、1949（昭和24）年産サツマイモの供出完了後の昭和24年11月15日から生産者の自由販売が認められ、実質的に配給統制が撤廃された。

三代目当主の興平が二代目直衛から聞いた、日本甘藷馬鈴薯株式會社に勤務していた時代の話を紹介しよう。直衛が従事した甘藷検査員の主な仕事内容は、生産地から東京都内に鉄道輸送されてきたサツマイモ

を、用途別に選別することであった。田端、池袋駅など主要駅の停車場に、貨車で運ばれたサツマイモが到着すると、その場で直ちに次の三つの用途に選別された。①傷みのないサツマイモは、食用として各家庭への配給用に回された。②一部傷みの入ったサツマイモは、味噌・醤油の原料用として、中野区にあった味噌屋などに納入された。③かなり腐りの入ったサツマイモは、燃料等の酒精原料用として、宝酒造に搬送されたのである。こうして当時の命綱でもあったサツマイモは、直衛ら検査員の仕分け作業によって無駄なく全利用されていた。

## 6. 東京大空襲による二度目の被災と再復活

川小商店にとって、「諸類配給統制規則」が施行される昭和16年8月までは、比較的平穏な状況の下で営業活動が続けられた。そして、齋藤直衛家にも平和な生活があった。それを示す昭和15年に撮影された家族写真が残っている（図6）。だが、太平洋戦争の終結を夾む前後の数ヵ年間は最大の危機的状況にあり、苦難の連続であった。



図6 昭和15年における齋藤直衛の家族  
左端は齋藤直衛、中央は母の齋藤たけに抱かれた誕生9ヵ月の齋藤興平  
(提供：川小商店、撮影場所は浅草駒形本店前)

### (1) 家族の疎開

太平洋戦争が激しくなり、空襲にも遭遇し始めた昭和19年頃から20年までの間、直衛の妻たけと興平を含めた3人の兄弟は、母たけの実家であった静岡県吉原市（現在の富士市）へ疎開した。吉原市も爆撃が予想されたこともあり、急遽直衛の生家である埼玉県新座市中野に疎開先を移した。昭和20年3月10日未明の東京大空襲のとき、興平は6歳であった。疎開先の新座市からも、東京の夜空を真赤に焦がす凄まじい光景を見た記憶が今も鮮明に残っているという。直衛は、東京大空襲で浅草駒形の現在地を焼け出されたが、生前に当時を振り返り「命があっただけでも、不幸中の幸いでした。」と語っている。

平和が訪れた昭和21年、直衛一家は東京都板橋区常盤台に住宅を取得し、一時そこで生活を送っていた。戦後の混乱期が治まり始めた昭和25年9月、ようやく浅草駒形の新築され住居に戻り新しい生活が始まった。興平らは、二学期から台東区立田原小学校に通学した。

### (2) 二度目の被災

昭和20年3月10日未明のB29による東京大空襲によって、東京の下町一帯を中心に焼失23万戸、死傷者12万人にのぼる甚大な被害を被った。川小商店も、浅草駒形の本店・住居を焼失し全てを失った。関東大震災に続く二度目の被災であり、多大な苦難と試練を受けたのである。

### (3) 川小商店の再復活

サツマイモの配給統制撤廃は、1950（昭和25）年3月末であった。板橋区常盤台の住居で甘藷配給統制の解除を心待ちにしていた直衛は、早速、浅草駒形の焼け跡の敷

地に家を新築した。幸いにも妻たけの実家が建築業であったため、建築材料を静岡県から運んで建てた。昭和25年当時、浅草駒形にあった齋藤家の二階建新居からは、焼け野原の向こうに上野公園や上野駅の汽車がよく見えたそうだ。

直衛は昭和25年4月以降、甘藷問屋の営業再開準備に入り、再復活を目ざして精力的に取り組む甘藷問屋の活動をようやく再開した。しかし、妻と4人の子供を抱えた家族6人の生活は、厳しい状態だったという。