

川越のいもせんべい



元・川越サツマイモ資料館 館長 いのうえ ひろし
井上 浩

はじめに

埼玉県の川越地方は江戸時代後期から江戸の焼きいも屋用サツマイモの供給地として有名になった。その中心都市、川越は明治後期以後、特産のいもせんべいでも知られるようになり、それは今でも健在である。

もっとも太平洋戦争による食糧難時代はいも菓子どころではなくなり、どの店も休業状態であった。戦後の混乱期が過ぎ、世の中が落ち着いてきた頃のこと、いもせんべい屋たちは店を再開しても客が戦前と同じ様にきてくれるかどうかがわからなくて心配でしょうがなかったという。

食糧難時代の国は、国民に配給することになっていた少な目の米さえ調達できなくなり、その代用品の一つとしてサツマイモを盛んに配給した。その味が良いものであったのならまだ良かったが、質より量の時代であったので味の悪いものが多かった。そのため「サツマイモは見るのもいやだ」、「あれはもう絶対にたべない」などという、ひどい「いも嫌い」がたくさんできてしまったからである。

それで恐る恐る店を開いてみると、待ってましたとばかりにお客さんがどっと来てくれたという。そのときの喜びを、いもせ

んべい屋のある老主人がこう話してくれた。「あのときはどううれしかったことはない。涙がぼろぼろでちゃった」と。

またわたしの知り合いのあるお年寄りは、当時の喜びをこう言っていた。「長い間、消えていたいもせんべいを焼くいい匂いがやっともどった。それでほっとした。平和な時代になったことがわかってな」。

昭和の終わりごろから川越は観光の町になった。川越は城下町である。全国にたくさんある城の中で、川越城ほど江戸城に近い城はない。だから城主の多くは、幕閣の有力者であった。また川越は運河しんがしがわのような川、新河岸川の舟運により江戸と直接結ばれていた。おかげで繁華な商業の町にもなり、江戸の諸文化がいつも、いち早く直接入ってくるところになった。そこが関東大震災にも、太平洋戦争による戦災にも遭わずに済んだ。それが昭和の後期ごろから注目されるようになった。首都が失った江戸情緒を色濃く残している町として見直され、観光客が激増した。最近のその数は年に600万人以上にもなり、町の中心部は毎日がお祭りの日のようににぎやかになっている。

そのお客さんたちにとっての川越のイメージは、なんといっても「いもの町」で

ある。だから川越らしい食べ物や、みやげ品を求めるとなると、サツマイモ関係のものが中心になる。最大の人気観光スポットである蔵造りの町並みとそれに続く菓子屋横丁には、和洋のさまざまないも菓子を売る店が次々に増え、今ではそれで埋まっている。

だが、振り返ってみると、戦前の川越のいも菓子屋はそう多くはなかったし、作っていたものも「いもせんべい」と、その後に見れた「いもかりんとう」、「いも甘納豆」ぐらいのものであった。それでもいも菓子業界はこの三商品により、いも菓子の町としての基盤をしっかりと固めてきた。それがあったからこそ、いも業界の今日の大繁盛・大発展があるわけである。そこで全国でも川越にしかないだけでなく、100年以上もの歴史を誇る珍しいいも菓子、いもせんべいの話をさせてもらうことにする。

『甘藷百珍』の中の「煎餅いも」

江戸時代の三大飢饉といえは享保・天明・天保の飢饉になる。その天明期（1781～1789）に、上方では一つの食材を主材として作れる百種類もの料理とその作り方を載せた料理書が次々に刊行された。天明2年に先ず『豆腐百珍』が出た。それが好評であったことから、翌天明3年には『豆腐百珍続篇』まで出た。それに続いて大根、柚、鯛などを主材とする「百珍もの」が現れ、天明の次になる寛政の元年（1789）には『甘藷百珍』まで出た。同書は珍古楼という浪速（大坂）の文人が『豆腐百珍』にならい、123種類のサツマイモ料理を奇品・尋常品・妙品・絶品に分け、それぞれの料理法を示したものである。その「尋常品」は、

当時の大坂の人たちがよく作っていたもので、蒸しいも・煎餅いも・いも飯・いも茶粥・焼いも・いも雑炊・羊羹いも・白羊羹いもなどがある。

その中の「煎餅いも」の作り方は、「煎餅いも 生にて厚さ一分あまりに切日に乾しあげ遠火にてむらなく焼なり または油にてあげたるもよし」とある。

明治期の川越の人達が、上方では江戸時代から日常品になっていた「煎餅いも」のことを知っていたのかどうかはわからない。そこが知りたくて、手掛かりになるものを探している。

川越のいもせんべい

1895（明治28）年のこと、今日のJR中央線、国分寺駅と西武鉄道の本川越駅を結ぶ川越鉄道が開通した。それに乗って川越にくる人が多くなったので、川越の人たちは川越らしいみやげ物の開発をおこなった。当時の川越には、みやげになるほどのものがなかったからである。

そこで10年ほどかけて開発したのが「いもせんべい」であった。その製法は『甘藷百珍』の「煎餅いも」とよく似ている。だが、川越の場合は自家用ではなく、商品としての量産方式をねらっていた。サツマイモを薄く切って焼くことは同じでも、その切り方や焼く道具を工夫した。最初はいもを包丁で薄く切っていたが、やがて均一の厚さのものを手早く切れる特注のカンナを使うようになった。その薄いいもを2枚の鉄板で作った挟み状のハサミではさんだ。それを木炭を使う細長い火床の上に何枚も並べ、何度もひっくり返しながらいもの両面をほどよく焼いて「生地」を作った。そ

れだけでは当たり前すぎると思ったからであらう、生地両面に砂糖で作った蜜をハケでさっと塗り、それを乾かして「川越のいもせんべい」とした。

その特色は使ったいもの形がそのままわかるという野趣に富んだものであったこと、太平洋戦争前は高価なものであった白砂糖を惜しみなく、たっぷり使うところにあった。

だからいも菓子といっても決して安いものではなく、上品で高価なものであった。それは外来者への土産品として開発されたものであったが、やがて川越の人たちも手ごろな土産品としてよく使うようになった。いもせんべいが定着できたわけはそのあたりにもあった。

いも類振興会の本誌「いも類振興情報」第16号（1988・7・15）に、川越のいも菓子専門店「甘泉堂」の主人であった渡辺幸太郎氏（故人）が、「川越芋菓子考」を寄稿されている。わたしは同氏からこんな話を聞いている。

「いもせんべいは戦後の今でも安いものではないが、戦前はもっと高価な感じのものだった。川越の人間で、ふだんの茶菓子にそれを買う人はいなかった。自分がまだこどもだった昭和のはじめ頃のこと、父親からよく箱入りのいもせんべいを渡され、市内のお金持ちの家に届けに行かされた。そういう家は東京や横浜などに付き合い先が多く、盆暮にはそこへいもせんべいを持って挨拶に行っていた。普通の人、いも菓子なんか『なんだ、いもか』とバカにする。だが、大都会の金持ちたちは違う。そういう家にはなんでもあるから、当たり前のもをもらって喜ばない。そうい

う人がいくらでもいたし、今でもいる。だから、いもせんべい屋はおもしろいんだ」（1991・12・15）。

ところで戦後、川越に遊びに来た人たちは、いもせんべいに何を感じたのであろう。「いも類振興情報」の前号・第129号で紹介させてもらった、戦後のいも掘り観光農園業の創始者・坂本長治氏（故人）によるとこうなる。

「川越のいも掘り観光農園の最盛期は昭和45年から50年にかけてで、お客さんが毎年20万人もきてくれた。組合を作ってそれに対応したわれわれ十数軒の農家は、いもせんべい屋から大量のいもせんべいを預かり、庭に仮設の売店を出して売りまくったものだった。買いやすいようにと1袋が100円ほどの小袋を作ってもらったが、『めずらしいから』と一人で10袋も、20袋も買ってくれる人がいっぱいいて、こっちがびっくりしちゃった。そのマージンは2割だったから、バカにならないものだった」（1991・12・10）。

この話からもわかるように、いもせんべいは川越にしかない、珍しいものであるところが受けているようである。

いもせんべいの元祖

いもせんべいの元祖は諸説があって特定はむずかしい。埼玉県商工部編『埼玉の菓子史』（非売品、1953年）にある、斉藤紫石氏説では、こうなる。

「いも煎餅を案出したのは日盛堂という菓子屋（以前正田屋という織物仲買店）の石田惣七と本川越駅前の待合、宮喜野の関口安右衛門が大工町の種寅こと、山田寅吉に相談していもを薄く切り、砂糖をかける

技術を研究して出来たものだ」「これは正田屋の娘ていさんから私が聞いた話だ」(75頁)とある。

川越の和菓子の老舗といえば江戸時代からある「亀屋」となる。わたしはそこの主人、山崎嘉七氏(明治27年生まれ)から、次のような話を聞いている。

「いもせんべいは明治2年生まれの父が始めたものだ^{もなか}と、父から聞いている。最中の皮は金型で焼く。その金型の中へ包丁で薄く切ったサツマイモを入れて焼いてみたらというのが父のアイデアだった。うちに田中という最中の皮を専門に焼く職人がいた。それにやらせてみたら、とてもよく焼くことができた。それでその焼き上がった生地^{はつきりやき}に砂糖蜜を塗って『初雁焼』とした。川越城は初雁城とも呼ばれていたからだ」(1952・12・3)。

ついでに元祖ではないが、いも煎餅が現

れてから間もない頃の話を紹介したい。サツマイモを扱う商人たちのいもせんべいに対する動きがわかるからである。いもせんべいの製造元の一つ、東洋堂の2代目、戸田喜一郎氏(故人)からこんな話を聞いている。

「うちの初代が田舎から川越に出てきて菓子屋を始めたのは明治35(1902)年だった。最初は砂糖掛けの豆菓子の製造と卸をやっていた。当時の川越の大きな八百屋はどこでもサツマイモの仲買をやっていた。その一人の「いも龍」がうちにきては砂糖掛けができるんだから、いもせんべいをやらないか。そのほうが豆菓子よりももうかるぞと盛んに勧め、作り方まで教えてくれた。それでいもせんべい屋になり、原料のいもはいも龍から取るようになったと聞いている」(2002・4・12)。



東洋堂における最近のいもせんべいの生地作り