調査・研究

川越のサツマイモ料理（１）

元・川越サツマイモ資料館 館長　井上（いのうえ）　浩（ひろし）

はじめに

埼玉県南部の川越は江戸城に近い城下町で、江戸時代後期からはサツマイモの町としても全国に知られるようになった。武蔵野台地上にあった川越藩領の村々が、江戸の焼きいも屋用いもの大産地になり、江戸っ子がそのいもを「本場もの」としたからであった。江戸で一番ということは、日本一のいもということになる。

だが、太平洋戦争後はいも畑が激減し、産地としての力を失った。農家がサツマイモよりももっと有利になったホウレンソウや小松菜、カブなどを作るようになったからである。いもがなくなれば、いもの町も消えるはずである。だが、川越はしたたかであった。全国各地から最良のサツマイモを仕入れ、それでいも菓子やいも料理を作って売る町に変身した。そんなことがなぜできたのか。理由は二つある。一つは「サツマイモ」と言えば「川越」というイメージが世間にしっかり定着していたからである。もう一つは川越が新河岸川の水運により、江戸と直接結ばれていたからであった。それによる江戸との物資のやり取りがさかんだっただけではない。江戸文化の流入も激しい町になっていたからであった。

東京は関東大震災と太平洋戦争による戦災で、江戸時代以来の良き風俗・習慣を失った。その二大災難に遭わずにすんだ川越は、江戸情緒を色濃く残している町として徐々に注目されるようになった。年々観光客が増え、最近のその数は年に700万人以上にもなっている。その人たちは食事となればサツマイモがあるもの、みやげ菓子となればサツマイモを使っているものを欲しがる。だから市内のいたるところにサツマイモ関係の店が増え続け、まさに「いもの町」になっている。そこでその中の、ユニークな店の一つ、「いも膳（ぜん）」を紹介させてもらうことにする。

市制施行60周年の年

埼玉県で最初に市（し）になったのは川越で、それは1922（大正11）年であった。それを知らせる国民新聞夕刊（大正11・11・23）の見出しは「芋の川越町が愈（いよい）よ『市』になる。埼玉縣では初ての市」であった。1982（昭和57）年はそれから60年になったので、さまざまな記念祝賀行事が行なわれた。

この年は川越いもをこよなく愛する市民有志にとっても、記念すべき年になった。６月に川越っ子の神山正久さんがサツマイモ料理専門の店「いも膳」を開いた。９月から12月にかけて、蔵造りの町並みの中の

蔵造り資料館が、特別展「川越いもの歴史展」を開催した。同時期に農村地帯にある市立福原公民館と大東公民館が共催で「さつまいもトータル学」講座を開いた。この三事業は最初は横の連絡なしに企画されたが、すぐ連携するようになり、翌年に発足した「川越いも友の会」の基盤になった。

同会の事務局長になってくれたのは福原公民館の若き主事､山田英次さんであった。企画力実行力が抜群の山田さんは、さまざまな事業を提案し、実行に移した。それをマスコミが盛んに取り上げてくれたので友の会の存在感はぐんぐん上がった。当初の会員は30人ほどであったが、のちには100人にもなった。その会合の場所は福原公民館と「いも膳」が多かった。むろん神山さんも友の会有力会員の一人であった。同会の２代目会長になったのはアメリカ人のドゥエル ベーリ先生であった。先生は川越にある東京国際大学で英語と文化人類学を教えていて、世界のサツマイモ事情に明るかった。おかげで友の会は「井の中の蛙、大海を知らず」にならなくて済んだ。

私は1931（昭和６）年生まれで、埼玉県の公立高校の社会科教師になった。育ち盛りが太平洋戦争による食糧難時代であった。そのときサツマイモがなかったら、今がない世代の一人である。しかも川越市民の一人であることから、教職の仕事の合い間に川越いもの歴史を調べるようになった。それで蔵造り資料館の「川越いも歴史展」に関わり、それが縁で友の会の会員になった。

「いも膳」の神山さんは、「入った金は世の中のために使う」という考えの持ち主であった。店が軌道に乗ると私費を投じて、料亭の敷地の中に木造２階建て120㎡のサツマイモ資料館を新築した。いも料理の店と同様、川越になくてはならないものがなかったからであった。入場料無料の同館は、1989（平成元）年から2008（平成20）年まで20年間運営された。入館者は毎年、２～３万人もあった。

初代館長に就任したのは山田英次さんであった。私はその後を継ぎ1992(平成４年)から閉館になるまでの16年間、そこで働かせてもらった。「いも膳」には神山さんに会いたくてくる人が多く、その場所がサツマイモ資料館の応接間になることがよくあった。おかげで私も同席させてもらい、神山さんのものの見方、考え方などを聞かせてもらえる幸運に恵まれた。そのいくつかを紹介させてもらうことにする。

いも膳主人語録

〈ダイヤモンド社記者と〉

うちのオープンですか？。昭和57年６月１日です。27歳のときでした。料理の修業をしていて思ったことは、川越ほどのいもの町に本格的ないも料理の店がないのはおかしいということでした。だれもそれをやらないのなら、そう思った自分がやるしかないとなとなりました。

サツマイモは地元の人にとっては当たり前のものでも、よそから川越に来る人たちにとっては、なくてはならないもののはずですから。うちが成功したわけですか？。

お客さんによそにないもの、川越でしか味わえないものを出しているからではないでしょうか（1994・４・１）。

〈農林水産省畑作振興課いも類班・矢野哲男班長と〉

うちが繁盛しているわけですか？。うちは最初から繁盛したわけではありません。とくに最初の３年は大変でした。いままで、いも専門の料理屋なんてどこにもなかったですからね。だれもそこでなにを食べさせられるのか見当もつかなかったはずです。店の前に大きな看板をだしましたが、お客さんが思うようには入ってこない。その代わり暇ですから、いも料理の試作に力を入れる時間がたっぷりありました。５～６人いるコックさんたちと、ああでもない、こうでもないと必死で研究しました。そのうちにいろいろのいも料理を単品で出すよりも、一つのまとまりのある物に組み立てて出してみたらどうかとなりました。それでたどり着いたのが看板料理になった「いも懐石」です。それが当たり、お客さんがたくさんきてくれるようになりました。

といっても世間一般のサツマイモへの関心は、まだまだ低いものでした。戦争による食糧難時代のサツマイモに、いやな思いをさせられた人たちがいっぱいいましたからね。そんなとき一番ありがたかったのは川越いも友の会の活発な活動でした。サツマイモを健康食・美容食などとして盛んに宣伝してくれたからです。その見直し運動をマスコミがこぞって大きくとりあげてくれました。「川越にサツマイモ復権の嵐起こる」などとしてです（1994・10・13）。

〈愛知学泉大学の杉浦理恵さんと〉

卒論を書くために川越にきてくれたのですね。ありがとう。江戸時代に出た『甘藷百珍』についての感想ですか？。あの頃は食材が少なかったし、食感も今とは違っていたでしょうね。だから、とやかくは言えません。ですが100種類ものサツマイモ料理を揃えなければならなかったのだから大変なことだったでしょう。同じようなものや、無理をしているなと感じるものがいろいろあります。こじ付け的なものもあります。でも、うちにとっては、なくてはならない、ありがたい本です。

いもの使い方ですか？。『甘藷百珍』にある通りです。なまで使うか、煮たり、蒸したり、焼いたりして使います。それといもでん粉やいも粉も使います。

うちの看板料理は「いも懐石」です。それに出てくる料理はどれもサツマイモをたくさん使っています。それが５割以下のものはありません。お客さんはいもを食べたくてきてくれるのですから、たくさん食べてもらえるようにしなければ申しわけありません。だけど、それがむずかしい。生半可なことでは残されてしまう。全部はたべてもらえない。だから頭を使います。コツはいもを見せないことです。それを見せてしまうと、お客さんは最初の一皿でお腹がいっぱいになってしまいます。見ただけでは、どこにいもを使っているのかわからないようにします。お客さんは川越のいも懐石ってどんなものなのだろうと、あれこれ想像しながらやってきます。それに合ってしまうようなものばかりを出していてはだめです。お客さんが予想もしなかったようなものを用意して、お客さんに「あっ」といわせたい。新しい発見の喜びを味わってもらえるようにしています（1996･12･４）。

〈茨城県旭村甘藷研究会20人と〉

自分がいも料理屋をはじめたわけですか？。今とちがい、川越の人でも長い間、サツマイモはダサイものとしていました。それを、かっこいいもの、野菜の中で一番

いいものにしてやりたかった。どこそこに値段が高いサツマイモがあると聞けば、そこへすぐ行って買ってくる。それが本当に良いものだったら、それを使うようにしています。

うちのお客さんですか？。どうせ、いもごはんといもてんぷらだと思ってくる人が多い。それを裏切れるものをだしたいですね（1998・７・22）。

〈「焼酎楽園」の記者と〉

いも料理のお店を開くことに迷いはなかったのですか？。ええ、ありませんでした。川越はいもの町ですから。それともう一つ、別の理由がありました。うちが開店したのは15年前です。当時サツマイモは野菜の中でも最低のものとされていました。こんどの戦争のとき、サツマイモがあったからこそ飢え死にしないですんだのに、いもというとバカにする。だからわれわれ川越の者も「いも兄ちゃん」、「いも姉ちゃん」とバカにされ、くやしい思いをさせられてきたものです。そんな思いをしないですむようにするには、サツマイモを野菜のなかの王様にするしかありません。自分にはそれができる自信がありました。よし、やってやろうぜ、待ってろよという気持ちで店を開きました（1999・８・６）。

「いも膳」にて（1988・７・９）。

前列右端、いも膳主人・神山正久さん、左端・いも膳女将。その隣り・ドゥエル ベーリ先生。
神山さんの後ろは読売新聞・大津彬彦記者。後列左端は山田英次さん。右端は筆者。