

本の中のサツマイモ (3)

<喜田川守貞著『近世風俗志 (守貞謄稿)』>

元 川越サツマイモ資料館長

いのうえ ひろし
井上 浩

* 守貞はどんな人であったのか

江戸に焼きいも屋が現れたころのことがよくわかる書物に、『守貞謄稿』がある（以下、同書を『謄稿』とする）。ところでその著者の経歴はわかっていないことが多い。商売関係の人であったとしても、どんな商品にかかわっていたのかとか、その没年や墓などもわかっていない。

わずかにわかるものは、守貞が自著の『謄稿』に書いた序文だけである。それが書かれたのは1853（嘉永6）年、アメリカ東インド艦隊司令長官・ペリーが軍艦4隻を率いて浦賀に来航したときである。当時の江戸の人たちは、江戸が日米の戦場になると直感した。だから江戸近郊の町や村の縁故者の家に大事な物の緊急疎開をした。

守貞も完成まじかの『謄稿』の原稿に急いで序文を付け、川越にあった親族宅に預けた。

それにこうある。

自分は1810（文化7）年、大坂で生まれ育った。1840（天保11）年、江戸の北川家の養子になり大坂から江戸の深川に移った。以来、十有余年、江戸でのんびり暮らし暮らす気持ちになれなかった。それで始めたのが「民間の雑事を記録して子孫に遺すこと」であったと。

ペリーは翌1854（安政元）年、今度は軍

艦7隻を率いて再来し、鎖国していた日本の開国を迫った。幕府はその威圧に屈服し、日米和親条約を結んだ。おかげで江戸での戦争は避けられた。守貞はその喜びを上掲の序文の追い書きとしてこう書いている。『謄稿』の原稿を「即時、川^{かわ}肥より取りもどす」。

* 守貞の川越の親族

わたしは川越市民の一人として、前々から守貞が頼ったという親族は川越のどこのだれだったのかを探している。だが、まだなんの手ごたえもないままになっている。

* ^{かみがた}上方の蒸しいも屋と焼きいも屋

30歳になるまで大坂で暮らした守貞は、江戸に移住してからはそこと京都・大坂との風俗・習慣の違いを徹底的に調べた。それで生まれた『謄稿』は、宇佐美英機校訂・岩波文庫本『近世風俗志 (守貞謄稿)』で5分冊にもなっている。その膨大なものの内容は家宅・人事・生業・男女の服・染織・娼家などの諸部門にわたるもので、サツマイモ関係のこともいろいろある。

その中から、サツマイモの文化史を調べているわたしが、特に重要だと思っていることを岩波文庫本で見てみたい。なお、()内のルビはわたしが付けたものである。

「京坂にて薩摩芋焼き、あるひは蒸し売
は小戸の業なり。其の行燈あんどんに八里半と書け
るもの多し。これは蒸栗(むしくり)の味に似て、わず
かに劣るのなぞなり」「ちなみに云ふ。京
坂にてこれに十三里と書けるありし。栗うまより
味きの謎なぞなり。栗より、九里四里、和訓
近し」(生業上・236～7頁)

江戸の蒸しいも屋や焼きいも屋は、上
方(かみ)の人から見ればそこよりもかなり遅く
なつてから現れている。したがってその看
板文字「八里半」も「十三里」も江戸では
なく、まず上方に現れ、その後江戸でもそ
れを使うようになったのではないかと思っ
ている。

* 江戸の焼きいも屋

江戸時代後期の寛政(1789～1801)の頃
のこと、俗に「八百八町」といわれたほど
たくさんあった江戸のどの町にも焼きいも
屋が突然、爆発的に発生した。そのわけが
『謾稿』にこうある。

「江戸市街は路上に木戸・自身番・番小
屋・髪結所・井戸等これあり」(「家宅」89
頁)。「番小屋。これを衛(まも)る夫を番人、ある
ひは、ばんたと云ふ。俗に番太郎と云ふ。
多く北国産の人多し」(「人事」141頁)。

番太郎は木戸の脇にあった番小屋に家族
と住み、朝晩の木戸の開閉や、夜の火の番
などをやっていた。その仕事に対し、どの
町内も謝金を出していたが少額であった。
その代わり、番太郎が自分の番小屋で雑貨
や駄菓子などを「内職」として売ることを
許していた。

その内職の中身をもっと広げようとし、
サツマイモを焼いて売ることも始めた番太
郎が現れた。その元祖は、本郷四丁目の番

太郎であった。

それが当たって繁盛した。江戸じゅうの
木戸番がそれを見て、われもわれもとそれ
に続いたので、江戸の冬は焼きいも屋だら
けになった。

* 焼きいもが江戸っ子に受けたわけ

焼きたてのサツマイモは寒い冬の食べ物
として、もってこいのものであった。焼き
たてのそれは温かいし、香りがよい。あま
いし、おいしい。しかもそれは江戸で売ら
れていて、腹の足しにもなった食べ物の中
で、一番、安いものであった。焼きいもが
現れる前まで、江戸で売られていた食べ物
で安かったものの代表はソバ(蕎麦)であつ
た。その1杯は長いあいだ16文であつた。
ところが焼きいもなら10文も買えば一人で
は食べきれないほどあつた。

なぜ、そんなにやすかつたのか? その
ようなことが当たり前のようにできたの
は、原料の生いもの値段が安かつたからで
ある。焼きいも屋が激増すると、いも問屋
が現れる。その連中が買い集めたのは、江
戸の周辺で江戸っ子用のネギ・ニンジン・
ゴボウ・ダイコン・コマツナなどの野菜作
りを専門としていた農家が、自家用の食べ
ものとして作っていたサツマイモの余りも
のであつた。

だからその連中に販売用のサツマイモも
の増産を頼んでも受けてもらえなかつた。
それよりも、もっと有利な野菜があつたか
らである。そうとなればいも問屋は江戸を
取り巻いていた野菜農家群の外側に、売る
ためのサツマイモをつくってくれる特産地
を育成するしかなかつた。といつても適地
は最初から限られていた。

重くて、かさばる。そして値段が安い。そのような物の大量輸送は陸送では合わない。舟で運ぶしかない。それで選ばれたのが今の千葉市花見川区幕張地方の村々と武蔵野台地上の川越藩領の村々であった。前者には江戸湾の海路があった。後者には江戸と川越を直接結んでいた新河岸川の舟運があった。

両者の江戸へのサツマイモ供給量は互角であった。だが、江戸っ子は軍配を川越側にあげた。「本場ものは川越である」と。

＊ ほうろく（焙烙）焼きから、釜^{かま}焼きへ
なにごとでも、とても詳しい『謾稿』記事で、あってもよさそうなのにないものがある。それは、ほうろく焼きのことである。そこでそれを別書で探せば、松宮三郎著『江戸の看板』（東峰書院・1959）にある。同書によれば、そのことは駒込の住人で幕臣であった山田桂翁著『宝暦現来集』（1831・

天保2年自序）にあるとし、その証拠を次のように教えてくれている。

「焼芋は寛政五年の冬、本郷四丁目番屋にて初め、ほうろくやきを売る。これむし焼きのはじめなり」

ほうろく（焙烙）は素焼きの浅くて底が平な土鍋である。もともと割れやすいものなので、大きなものはない。それを持ち運びが自由なしちりん（七厘）に載せ、炭火で蒸し焼きにしたようである。それなら場所あまり取らないから、狭い番小屋には向いている。その代わり、一度に焼けるいもの量は少なかったはずである。

ところがどの番太郎の店も繁盛したから、ほうろく焼きではたちまち間に合わなくなった。それで番屋の^{ひさし}庇を長くし、その下に土でカマドを作った。それに鉄の鋳物の大きな平釜を載せ、一度に沢山のいものを焼けるようにした。「釜焼き」がそれであった。