

大学芋屋「大学いも・川越いわた」のチャレンジ

～昔ながらの下町の味を守りつつも、新スタイルへの模索～

川越いも友の会 事務局長

やまだ えいじ
山田 英次

1 はじめに～大学芋の進化～

現在、サツマイモ業界では、べにはるかの登場により「焼き芋」や「干し芋」がブーム」となって進化を遂げているが、大学芋も密かに進化をしていると考えられる。

サツマイモを食用油で揚げるフライド・スイートポテト系は「大学芋、素揚げステック、芋ケンピ、芋チップス、芋天ぷら、その他」の製品があるが、それぞれの商品は、いま多様化の方向に進んでいる。

特に大学芋は、時代の流れと共に、浅草の川小商店のように高品質でチェーン店舗展開しているものもあれば、ステックタイプでコンビニやスーパーマーケットで大量に売られるもの、手軽な冷凍食品のものまである。しかし、まだ頑固に昔ながらの手作りの伝統スタイルにこだわり続けている庶民向けの専門店もある。

消費者側としても、大学芋を愛する「大学芋愛協会」（代表：奥野靖子氏）のファンクラブも数年前に発足し、ネット等で情報の発信をして、大学芋の世界も注目されるようになってきた。

そのような時代の背景を受け、今回は、脱サラして約10年前に川越で大学芋屋をはじめて開店した「大学いも・川越いわた」の主人・花俣^{はなまた}準^{ひとし}氏に話を聞き、これからの大学芋屋の新スタイルへの模索につい



脱サラして大学芋屋になった花俣 準氏

て語ってもらった。

2 大学いも「川越いわた」が誕生するまでの裏話

ご主人の花俣氏（昭和33年生まれ）は、もともと埼玉県の大宮に住むサラリーマンで広告関係会社に約27年間勤務していた。大学芋とのつながりは、実母が、東京の台東区にある鳥越神社で有名な「鳥越おかず横丁」で、昭和5年創業の大学芋屋「いわた」の娘であり、創業者の岩田力三さんは花俣氏の祖父に当たる人であった。その岩田力三さんは埼玉県の入間市の出身で、何でも甘藷問屋に勤めていたことから、職人が多く住んでいた下町の庶民向けに、独立して、当時人気だった大学芋屋を始めた。

しかし、戦後、高度経済成長の時代の流

れと共に横丁商店街も衰退し、街もワンルームマンション等が増え昔の賑わいも失ってしまった。それでも二代目を叔父が継ぎ、店を守っていた。それと同時に、花俣氏が勤めていた広告関係会社もインターネット等の登場で、5～10年先が読めない不安な時代となり、心の中で転職か脱サラを考え始めていた。

いろいろと3年あまり悩み、身近な商売で親しみのあった大学芋屋をやろうと決心し、大宮の自宅を建て替えるのを契機に、家族を説得して川越出身の妻の昭子さんの地元である川越の街中へ自宅を移転した。一番大変だったのは、家族を説得して理解を得るのが難しかったという。「大学芋屋をやって家族が食べていけるか」と言われると、とても困ったという。

二代目の叔父が営む鳥越の「いわた」店で、休暇などを利用して大学芋の作り方を習い、また埼玉県創業ベンチャー支援センターでの起業セミナーなどを受講して経営の基礎知識を身に付け、約10年前の2010年10月の51歳の時に川越の新富町に「大学いも・川越いわた」を夫婦二人でオープン

することができた。いまは、東京の鳥越の「いわた」本店は川越の店ができて2年後には閉店してしまっていて、その味を引き継ぐのは三代目の花俣氏となってしまった。

3 大学芋の伝統の味と、新たな商品づくりへのチャレンジ

川越はサツマイモで有名なため、観光ブームになってから様々な商品の芋製品があったが、何故か不思議なことに大学芋専門店はなかった。やはり大学芋屋の文化圏は、東京の下町の味が原点の食べ物イメージであったためであろうか。「大学いも・川越いわた」が開店したことにより、川越のイモ商品文化がさらに広まり深まったと言える。

お店は、現在「新富町本店（川越市新富町1-8-17 電話049-298-5164）」と、2014年9月に開店した「時の鐘店（同市幸町15-26 電話049-299-5041）」の2店である。時の鐘店のほうは、人気の観光エリアの中心地にあり、いつも女性観光客でにぎわっている。本店はご主人の花俣氏が担当し、時の鐘店は昭子夫人が店主を担っているという。大学芋などの商品類は、本



「大学いも・川越いわた」新富町店
2010年にオープン



「大学いも・川越いわた」時の鐘店
2014年にオープン

店ですべて花俣氏が手作りをし、時の鐘店へも届けて販売しているという。

大学芋の味は、祖父の時代からの伝統スタイルを守り、千葉のベニアズマを原料に使って、皮をむいて輪切りにして油で揚げ、蜜もさらりとした優しい甘さのものにしている。三代目として、その伝統的な下町の味は守り続けていきたいという。



伝統の味を伝える「いわた」の大学芋

一番の売れ筋商品は、やはりその伝統的な手作りの大学芋だが、二番目の売れ筋は、開店当初から作って売っている「おいもチーズケーキ」だという。ステックタイプのイモ・チーズケーキで、現在、プレーン



人気の「おいもチーズケーキ」(プレーン味)

のほか、ごま・ショコラ・黒糖紫いもなど6種類ある。

その他、秋冬のシーズン中は川越産の紅高系を使用した「小江戸ステック(ステックタイプの大学芋)」や、芋チップスとも言える「大学いもチップス(大学芋と同じ蜜をからめたもの)」、丸くて小さくて可愛いお芋のサブレ「いもころりん」、「スイートポテト」などがある。商品のアイデアはすべてご主人の花俣氏が考え、いずれも手作りで作っているという。



可愛い「おいもサブレ「いもころりん」

特に珍しいのは、「自家製アイスクャンディー」で多い時には25種類を作っているという。作り始めたきっかけは、7～8月の夏場は、冷製大学芋などを売ってみたが、どうしても売り上げが下がってしまう。鳥越の本店で祖父が手作りでアイスクャンディーを作って売っていたことを思い出し、2016年頃より自家製で作って売り始めたら結構売れて、夏場の売り上げダウンを防げるようになった。今では、売り上げの3位の商品までになっているという。

4 今後の「大学芋屋スタイル」への期待

取材を通して感心したことは「手作りの伝統的な大学芋の味を守りつつも、お客様（主に女性）の反応をみつつ、商品づくり

を柔軟に考え、いろいろ工夫チャレンジして商品販売していること」であった。今後は、大学芋屋を始めたい方の新モデルとなればと、大いに期待される店である。