

本の中のサツマイモ（7）

＜森銑三著『明治東京逸聞史』（東洋文庫・昭和44年）＞

元 川越サツマイモ資料館長

いのうえ
井上

ひろし
浩

* 本書の著者

森銑三氏は明治28年生まれで、文部省図書館講習所卒。東京大学付置研究所の一つ、資料編纂所に勤めながら、特に明治期の新聞・雑誌・本の精読に努められた。そこに世間一般には知られていないことがたくさんあることに気付かれ、そのことの書留作業を続けられた。それを年次別に揃えて紹介されているのが上掲書である。

同書は明治元年から同32年までを第1分冊、明治33年から同45年までを第2分冊とする2冊からなり、そこに収められている事柄は、びっくりするほど多い。第1分冊に964、第2分冊に2,112もの見出し語がある。

その中にサツマイモのこともあるが、そのどれもが焼きいものことになっている。

* 森 鷗外作『雁』の中の学生生活

明治期の学生は書生と呼ばれていた。全国から東京に出てきて、寄宿舎に住みながら勉学に励む青年たちがたくさんいた。彼等のおやつで世間によく知られていたものは「書生の羊羹」と言われていた「焼きいも」であった。

森 銑三氏によれば、『雁』の中の書生の焼きいもの買い方には、こんなやり方があったという。

「鷗外の小説『雁』は、明治13年よりずっと後の作であるが、その中に、鷗外の学生時代の生活が叙せられて居り、そこに次のような一説がある」とされ、以下の文章を紹介されている。

「寄宿舎には小使こづかいがいる。それを学生は外使そとつかいに使うことができた。白木綿の兵児帯おびに小倉袴はかまを穿いた学生の買い物は大抵極まっている。いわゆる『羊羹』と『金平糖』とである。『羊羹』と云うのは焼芋、『金平糖』と云うのは、はじけ豆であったことも、文明史上の参考に残しておく価値があるかも知れない。小使は一度の使い賃として、二銭もらうことになっていた」（第1分冊・明治13年・79～80頁）。

* 看板のいろいろ

明治維新で江戸が東京になると、江戸時代の事柄の多くが文明開化の波に合わなくなった。焼きいも屋の看板であった「八里半」や「十三里」もその影響を強く受けた。

森氏は、坪井正五郎著『看板考』に、それがわかる記述がこうあると指摘されている。

「この年十月、坪井正五郎の小著『看板考』一冊が版になった。四六版百頁余の小冊子で、三十銭という定価が付いている。書物としては、云うに足りないが、これは明治

年間を通じての奇書の一つに数えてよいものであろう。

明治十年頃までは、東京の焼芋屋にも『八里半』だの、『十三里』だのと書いた看板が見られたが、もうこの看板はよほど場末へ行かなくては見られない、としてある」(第1分冊・明治20年・149～150頁)。

* 西郷どん

「『時事新報』明治24・4・10版に、福沢諭吉の西郷隆盛評が載っている。元来この老翁は無欲淡泊、簡易質朴の人にして、身外無一物、銭の何者たるを知らず、横風に人を見下しもせず、身体こそ肥大なれ、愛嬌たっぷりにして、強いこと際限なし。陸軍大将の身分にてありながら、在京の時にも店賃三円ばかりのあばら屋に住ひして、一箇月の暮らしに十五円の金があれば沢山なりとて、焼芋を食らひ、焼酎を飲みながら、文を語り武を談じて日本の政治社会を圧倒したる途方もない人物なれば云々」と。

そして森氏も、「福沢も大西郷に好感を寄せている」と書かれている(第1分冊・明治24年・206～207頁)。

* 焼芋

「明治29年6月の『女学雑誌』に『焼芋屋の変遷』と題して、今年になってから、西京焼というのが、そちこちにはじまったことを報じている。これは京都風に、芋の皮を取って、薄く切り、胡麻塩を振りかけて焼くとある。

そしてこれまでの四角行燈の白紙に、○^{あんどん}焼、きり焼としたのに較べて、赤紙の細長の行燈に、名物西京焼としているのが、

ちょっと目先が変わって見える、としている」(第1分冊・明治29年・297頁)。

江戸時代の焼きいもは、サツマイモの皮をむかずに焼いていた。それが明治の中頃以降になると、ちょっと変わった焼き方のものも現れるようになったことがわかる。それにしても、そのことが女子学生向きの雑誌に載ったとあるところがおもしろい。

* 東京一の焼芋屋

森氏によれば、雑誌『太平洋』の明治38年11月1日号にこうあるとなる。「『東京一の焼芋屋』と題して、芋庄のことを紹介している。蔵書家としても聞こえた芋繁こと、おくむら残跡庵の家である。

下谷仲徒町の芋庄といえは、明治2年以来の焼芋屋で、主人は奥村庄次郎、それで芋庄という。その息子が繁次郎で残跡庵と号し、植物学を修めた学者である。芋庄の芋はどうして旨いのか。それを聞いてみたら、芋繁君の日に、竈前の腕一つで、芋は旨くもなり、まずくもなる。火加減に依って、水甘藷が栗甘藷となるので、一人前に竈前が勤まれば、月給七八円で、どこの芋屋でも雇ってくれる。

芋は切り方がむづかしい。一貫目の甘藷を幾切れに切るかが極まって居り、厚さも一定していなくてはならぬ。

芋庄では四箇の竈^{かまど}を使って、一日の売上げ十五円を下らぬ。一竈の代価が十七八銭と言うから、一日に九十竈以上をやくので、釜の中の芋は、片側が焼けると、それを縁^{へり}に縦^{たて}に置く、そうして暫くすると、蒸れて全体に火気が廻る。

焼芋屋の儲けは、芋だけではない。芋庄

では、一日平均六十俵も燃料を使うところから、その空俵が売れるし、焚き落としの藁わらも肥料として売れる。

甘藷そろばんの廃物は豚の食料となる。そうした算盤外の儲けもあるので繁昌さえすれば、焼芋屋ほど割りのよい商売はないという。

そうして芋庄では、十四人の家族が、焼芋の小売一つで生活している。だがあまり繁昌するものだから、店の改造までは手がまわらぬとっている。だから芋庄の店構えは、奇麗きれいだとはいいかねる」(第2分冊・明治38年・167～168頁)。

□寄稿のお願い□

一般財団法人いも類振興会では、サツマイモ、ジャガイモなどいも類の振興と消費拡大を図る一助として、「いも類振興情報」(季刊)を発行しています。いも類に関する総説、調査・研究、産地情報、海外情報、商品情報、料理、文化などの寄稿をお願いします。原稿の執筆要領は、下記のとおりです。

1. 原稿はパソコンのワープロ・ソフトを用いて作成し、E-mailの添付ファイルで送付下さい。なお、手書き原稿でもかまいません。
2. 編集の都合上、OSはWindows、使用ソフトは次のものを使用下さい。
本文はWord(一太郎、テキストも可)。図表などはWord、Excel、PowerPoint。
3. 掲載1回分の頁数(1頁で約1,200字)は、図表・写真を含めて概ね6頁以内となります。
4. 編集の都合上、原稿の一部を割愛、修正する場合がありますので、予めご了承下さい。掲載原稿には、規定の原稿料と掲載誌を若干部お送りします。
5. 原稿の送付先

〒107-0052 東京都港区赤坂6-10-41 ヴィップ赤坂303 一般財団法人 いも類振興会
E-mail: imoshin@fancy.ocn.ne.jp TEL: 03-3588-1040 FAX: 03-3588-1225