

本の中のサツマイモ（9）

<菊池貴一郎著・鈴木棠三編『絵本江戸風俗往来』（東洋文庫・昭和40年）>

元川越サツマイモ資料館長

いのうえ
井上

ひろし
浩

* はじめに

上掲書の著者は、編者によれば江戸時代末期生まれの江戸っ子で、絵心のある文人肌の人だった。明治の末ごろのこと、「老いのすさびに」として、江戸っ子にとっての12ヶ月の主な行事を自筆画入りで書いた。

例えば1月は魚河岸の初売り、カルタ遊びなど。2月は初午で、3月は花見など。4月は植木屋など。梅雨の5月は両国の川開きや風鈴売りなど。6月はお盆の提灯売りや暑中見舞いなど。

そして7月は七夕などで、8月は十五夜の月見など。9月は菊節句など。10月は紅葉狩りなど。11月は七五三やきいものお祝いなど。そして年末の12月は焼芋、すす払いなどとなっている。

その焼芋の優劣について、絶品は江戸の中でも、特に繁華であった場所の焼芋屋が使っていた川越産のものとなっている。

* 本場もの

「焼芋。江戸市中、町家のある土地にして、冬分に至れば焼芋店のあらぬ所はなし。また町々、木戸際なる番太郎の店にては必ず焼芋を売る。

総じて焼き芋屋は御外くるわ・見付御門外御堀端にある焼芋屋は必ず店大きく、丸

焼芋と印したる看板行燈あんどんも巨大なり。然るにこの大店の焼芋は味わい粗味にして香氣薄し。したがって廉価なり」

「日本橋近辺の如く、總立て込みし焼芋は必ず美味にして、香氣格別なるは川越本場を用いしと見えたり。されば価も随って高科なり」

「切焼きりやきとて割りて焼くに塩を用い、丸のままに焼くに塩を用いず。切焼・丸焼その味わいの優劣は好める人口かなに適うをもってす」

「焼き芋かまどの竈は三個より四個を並べるを大店とし、二個を通常とす。この業を営む者、江戸っ子になし。また意外なる金持ちありしは、随分に利得ある業と知られたり。この焼芋の売れ盛るに随いて、時候寒きを増したり」

「年々九月下旬より十二月まで、この業の繁昌とす。正月より二、三月までは焼芋むしいもを焼かず、蒸芋、また芋まるあげの丸揚等を商いたり」（205～6頁）。

この本の焼きいもについての記述には、著者が得意の焼き芋屋図が2枚ある。だが、それは薄すぎる墨絵でわかりづらい。下図がそれである。

ところで明治期の川越いもは、東京の貧



しい人たちの密集地で「川越チャブ」と呼ばれていたようである。

朝日文庫『朝日新聞の記事にみる東京百歳（明治・大正）』（1998年）の187～8頁にこうある。

「本所の小梅業平町には木賃宿が九十六戸ある。宿泊人男子千九百七十三、女百六十五。深川の富川町には木賃宿百三戸、宿泊人男子二千八十五、女子九百九十八がある。彼等は連日連夜の雨に為すべき仕事もなく従って食ふべき料も得られずに『金チャブ』で其の日を暮らして居る。

業平のある木賃宿で『今朝からハヤ三組の喧嘩があった』と平気に話して居る。

「何の喧嘩ぞと記者が問えば、木賃の主人『どの喧嘩もこの喧嘩も女房^{かかあ}どうしの否^{いがみ}合^{あい}でさア、一番の女房が二番の家では金チャブだったと言ったのを、二番の女房が聞きつけて、金チャブ金チャブと人を馬鹿にするな、手前の処だって今日初めての川越チャブじゃねいか、昨日も一昨日も金チャブの癖にと怒鳴り込むと、寝そべって



いた野郎も女房の肩を持つといふ次第で先から先へと喧嘩の花が咲く』と。

金チャブも本チャブも記者には通じない言葉だ。その解釈が振るっている。

いわく『チャブといふのは茶漬と云ふことで御飯のことです。本チャブと云へば米の御飯と云ふことになる。彼れ是れ十四五日も口にしないものばかりだ。

金チャブは金魚チャブ、あるいは鯉チャブと云って金魚や鯉の様に毎日毎日水や湯や茶を飲んでいること。川越チャブは即ち焼芋で、昨今はこの焼芋を口に入れることが無上の光栄になって居る」。

一口に「ヤキイモ」と言っても場所によってのっての大きな違いが、この本からもわかる。

それでおもしろいものに江後迪子（えごみちこ）著『隠居大名の江戸暮らし』（吉川弘文館・1999年）がある。それは九州^{うす}臼杵^き（大分）地方の^{おおい}小藩で外様大名だった臼杵家の『奥日記』にあるもので、こうある。

「さつまいものことを大分では今も唐^{とう}いも（と芋とも）という。この唐いもがおやつとして多出する。焼き芋だったと思われる」

「文政八年（1825）九月には大殿様が神田明神へ行ったときお子様へ、文政十年十一月には奥女中への土産に買っている。

大名家でも普段のこどものおやつに焼き芋を買っていた。その値段は弘化三年（1846）では一回に五〇～一〇〇文ほどであった」（155頁）。

現役時代の殿様と違い、隠居後の殿様の気楽な暮らし方がよくわかる。

□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