

本の中のサツマイモ（11）

<平出鏗二郎著『東京風俗志』（八坂書房・1991年）>

元 川越サツマイモ資料館長 いのうえ 井上 ひろし 浩

* 著者のこと

平出鏗二郎は明治2年、名古屋で生まれ、明治44年に亡くなった。東京帝国大学国文科専科卒後、文部省の図書課などで活躍した。その中で書かれた上掲書の第八章に、明治の首都の焼きいも事情がこうある。

* 飲食及び料理店の中の菓子類

「菓子の味、佳美なるは殆ど他に比なく、餅菓子等の外、西洋菓子もまた多く賞せられる」

「夏の夕、涼みがてらに、そぞろ歩きする客の多かる頃には、路傍に床机などをしつらい、ゆであずき、あま酒などを売る店、多く出づ。或は氷水屋の兼ねるもあり。氷水屋は夏商なれば、多く焼諸屋・汁粉屋などに一時、転ずるものも多い。

焼諸屋は甚だ多く、^{へつつい し かけ}竈の仕掛の大いなるは地方の人の珍らしと見る所なり。甘藷はなべて甘味に富み、川越を名産とす。

丸焼・切焼・^{きりやき}胡麻塩焼の類あれども、京阪に見るが如く輪切りにして焼き、醤油を塗れるものなし。近時、京都焼きと称して、間々これを学ぶものあれども、多く行なわれず。

七八月に至りて先ず^{むしいも}蒸甘藷と称え、これを^{ふか}蒸して^{ひさ}鬻ぎ、十月の頃よりようやく焼い

て売り、三四月に至る。都人の一般は、貴賤を問わずこれを喜びて喰らう。奥様も、お姫様も味忘れたまわず、折りふし召使をそっと走らせたまうこそ口惜しけれ。殊に貧者は以って凍寒を暖め、飢を医す」（192～193頁）。

わたしは長いこと焼きいものことを調べてきたが、京都や大坂には醤油塗りの焼きいももあったとはまったく知らなかった。

* 林 春隆著『野菜百珍』（大阪時事新報社・昭和5年）

平出氏の『東京風俗志』に、「甘藷は川越を名産とす」とあるが、同じことが林氏の『野菜百珍』にもこうある。

「さて、いもの種類は紅藷と白藷とに分つて、その品種は、武蔵の川越を第一として、その付近の産地は皆旨い藷を出す。

ついで薩摩や大隅、また日向地方の、ぼけいも、琉球いも、ごいとせ、八里芋などは皆本質のいも味をもったもので、近畿地方の大師いも、寺田いも、宇陀いも、このほか、紀州の熊野いも、九州の三年いも、安芸の唐人いも、天竺いも、薩摩・大隅のどんこ、沖縄のクラガー、天草の元気は名の如く数年囲うても元気が衰えぬというく

らい。

讃岐の小豆島薯、三河の吉田薯、また薩摩の四十日薯とて早熟のものなど、その種類は地方地方によって夥多である」(31頁)。

そしてこの全国のおいしいサツマイモの紹介の次に、食べ方がこうある。

「焼きいもは書生の羊羹といって歓迎される。もっとも焼きたいもは寒いときに懐炉の代用にもなるから、下層社会では重宝がれるのである。

いも屋の看板に十三里と書くのは、九里

四里（栗より）旨いという洒落で、八里半というのは栗に及ばぬというのか。

蒸しいも屋が馬の絵を書いて、その胴中にイの字を赤く入れ、『馬い馬いほっこり』と呼び歩く。これは大阪の風俗で、ほっこりは暖かいということで、よく日南ほっこりという訛りであろう」(31頁)。

大阪には蒸し芋を籠にいれて売り歩く人たちがいた。だが、東京では、そのようなことはなかった。



煙草屋と焼芋屋の図 東京風俗志 192頁