

井上浩先生を偲ぶ

前沖縄いもづるの会会長

いはかつお
伊波 勝雄

井上浩先生が、2023年7月11日に逝去されたとの突然の訃報に接し、茫然自失残念の極みであります。

先生は、サツマイモ文化振興の重鎮であり、先生の「イモ好き」は、つとに有名であり、人後に落ちません。奥様の次にイモが大好きな先生でした。

先生の元からは、多くのさつまいもの研究者や生産者や愛好家が輩出しました。

先生は、生前「さつまいもの文化史」を上梓したいと執筆をはじめて居られました。それが日の目を見ずに亡くなられたこと返す返すも残念であり、大きな心残りです。

ここに、先生のご功績を称え、在りし日

の先生を偲びつつ、哀悼の辞を捧げます。

井上浩先生は、1931（昭和6）年埼玉県飯能で生まれ、東京教育大学（現、筑波大学）経済学科を卒業しました。

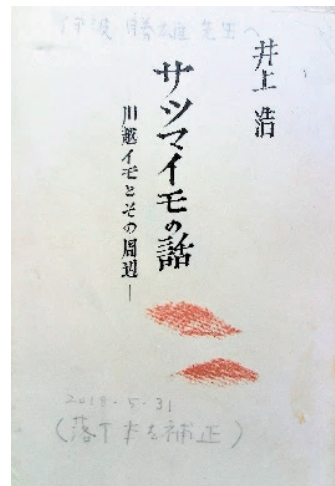
大学卒業後は、教職の道に入り高校の社会科の教諭として、埼玉県立浦和高校、同松山高校を歴任しました。

朝日新聞社のK記者は、松山高校時代の教え子の一人で、井上先生から「社会科の授業でよくサツマイモの話を聞いた」と話しています。

1992（平成4）年より川越市・サツマイモ資料館の館長に就任しました。その間、川越市文化財保護審議会委員、（財）いも



2017年10月13日、川越妙善寺のいも供養にて、紅赤の講話を行う



1984年10月、はじめての著書『サツマイモの話』（たなかや出版部）を発行する

類振興会評議員、日本いも類研究会会長を歴任。著書に『サツマイモの話』があります。好きな言葉は「いも友達、いも仲間」であり、いかにもこの人らしい、「いもを愛し、いもを慈^{いつく}しむ」人柄がよく表れています。

この経歴が示すように、教職退職後は、いも研究一筋の道を歩みました。サツマイモの研究の発端は、サツマイモは戦中戦後の食糧難に命を救ってくれた作物であり、“この世話^{せわ}になった作物の歴史を体系化したい”という思いで、40歳からサツマイモの文化史を調べ始めたといえます。

その間の事情を、次のように述べています。

僕は昭和一ケタの生まれで、ちょうど戦争のころは育ち盛りだったんですが、戦争による食糧難で食べるものがありませんでした。それでサツマイモをお米の代わりに食べさせられたわけです。おイモがなければ大勢の人が飢え死にしていたことでしょう。サツマイモは命の恩人なのです。

僕は社会科の教員をしていたのですが、食糧難のときにあれほどおイモの世話になったはずなのに、教科書のどこにもサツマイモのことは出てこないではありませんか。しかも、今ではここ川越でもイモ畑がだいぶ減ってきました。これではおイモがかわいそうだし、僕にはサツマイモのすばらしさを世の中に伝える義務があると思い、本格的に研究を始めたのです。

ここには、サツマイモ研究をめざす並々ならぬ情熱と決意と使命感があふれていま

す。

サツマイモの文化史研究のなかでも焼きイモへの思い入れが強い。まずは、川越イモが江戸でおいしいと大好評を得たわけを解き明かします。

「江戸時代に川越周辺でサツマイモの栽培が開始されたころ、江戸では焼きイモが人気となり、川越いもは質がよく最高級品とされていた。川越は江戸と新河岸川で結ばれていることから、重くてかさばるサツマイモを大量に船で運搬する流通の便がよく、焼きイモを安く売ることができた。当初焼きイモ屋の看板は、『八里半^{はちりはん}』だった。当時あまくて、ほくほくの食べものの代表は栗^{くり}（九里）であった。そのうちに焼きイモは『栗（九里）より（四里）うまい』ということになり、『十三里^{じゅうさんり}』とした店が現われ、どの店も『十三里』になった。さらにその後、焼きイモ屋の看板には『栗（九里^{くり}）よりうまい^{じゅうさんり}十三里』と書いて売りだした。」とあります

因^{ちな}みに、「数字の中の『里』は距離を計る単位で、イモの産地から江戸までの距離を表したもの。その発想たるや頓知^{とんち}の効いた落語を聞いているようで、粋な看板は粋な江戸っ子たちにばか受けし、焼きイモは売れに売れた。」と記しています。

次に、川越の焼きイモが江戸で大繁盛した来歴を紐解いたあと、サツマイモのおいしい食べ方を紹介しています。

「サツマイモ料理で一番おいしいのは、焼きイモである。江戸時代の本の多くの著者もそう言っている。世界的に見てもサツマイモを作っている国で、焼きイモがない国はない。焼きイモがおいしい理由は、イモ独特のいい香りが出ることと、甘さが増

すこと。蒸しイモは水蒸気をどんどん吸収するが、焼きイモはイモの中の水分が蒸発することによって、味の密度が濃くなり、甘くなる。おいしい焼きイモを作るコツは、じっくり時間をかけて熱を加えること。」だと説明しています。

この焼きイモ論考の一つをとっても、イモのあらゆることに精通し、その蘊蓄の深さを思い知ることができます。イモを語るときににゅうわの柔らかな顔にやさしい口調、わかりやすい語り口は人を惹きつけます。文章にもその人柄が表れています。



サツマイモ資料館の建物と玄関入口

イモの伝導者、イモ博士の真骨頂がここに 있습니다。井上先生の活動拠点は、「サツマイモ資料館」でした。

この資料館は、1989（平成元）年「いも膳」というサツマイモ料理店の奇**きとく**特なご主人が建てた民間の私設資料館です。

この資料館には、サツマイモに関する民具や文書資料、加工製品などが収集・収納され、ここに来ればサツマイモのことなら何でもわかるというくらい、日本や世界のイモ情報が得られる資料が数多く展示されていました。中国の「勝利百号（中国での



沖縄のイモを蒸す鍋と蓋
(同資料館2Fの展示コーナー)

沖縄100号の名称)」の現物もありました。

私は、沖縄で使用されたイモの蒸す鍋（シンメナービ）と藁で編んだ蓋（カマンタ）を寄贈し、展示の一品に加えてもらいました。本土では、見たこともない珍しい生活用具だと喜ばれました。

残念なことにサツマイモ資料館は、2008（平成20）年6月1日に閉館しました。資料は川越市立博物館に寄贈されましたが、広く閲覧に供されるようになったことは、研究者にとっては有り難い処遇の仕方あります。

沖縄県嘉手納町は、2005（平成17）年、「野國總管甘藷伝来400年祭記念式典」において、井上浩先生の甘藷の幅広い研究、啓蒙、啓発活動は、野國總管の遺徳を体得し、甘藷の発展に極めて優れた功績を残したとして、「野國總管甘藷功労賞」を授与しました。

甘藷が未来を志向する新たな食糧源として見直される昨今、サツマイモの啓蒙家・語り部としての活躍が今後益々期待された矢先の訃報。

先生のご功績は、永遠不滅であります。ご冥福を祈ります。享年92歳。