

井上浩さんの遺著 『川越地方のサツマイモ文化史』を語る

干し芋研究家・農業

まっさき ちひろ
先崎 千尋

川越で楽しく読み解く会

昨年7月に92歳で亡くなった埼玉県川越市の「サツマイモ博士」井上浩さんが、最後の著作『川越地方のサツマイモ文化史』を私たちに残してくれた。その本が発刊されたことを記念し、7月13日に同市の「サツマイモまんが資料館」で同書を「楽しく読み解く会」が開かれた。呼びかけたのは川越いも友の会事務局長の山田英次さん。この会には、井上浩さんのご子息の健さんやまんが資料館長のベアリ・ドウエルさんと、井上さんと関わりが深かった「川越民俗の会」のメンバーら20人が集まった。私は、ひたちなか市の干し芋生産者・木名瀬一さんを誘って参加した。

井上さんの50年に及ぶ研究の足跡、業績については、昨年10月の本誌第157号に山田さんと沖縄いもづるの会会長の伊波勝雄さんが書いておられるので省略するが、サツマイモの歴史文化研究だけでなく、埼玉県内の麦作や川越地方のそうめん、養蚕、柿、ゴボウ、マクワウリ、サトイモ、唐棧などの物産、民俗芸能や祭りなど幅広く研究し、地元では郷土史研究家として文化財保護審議会委員なども務められていた。

研究の成果は『埼玉史談』や『武蔵野ペン』、『いも類振興情報』などに発表してきた。『川越いもの歴史』、『昭和甘藷百珍』、『川越唐棧』、『紅赤の百年』などの著作があり、いも類振興会の『サツマイモ事典』などの企画編集にも携わった。

川越市の特産品であるサツマイモをPRするウェブサイト「さつまいも大学」によれば、井上さんとサツマイモの縁は戦争中の飢餓体験。「食べるモノがない苦しさは言葉にはできない。その空腹の苦しさを助けてくれたのがサツマイモだった。サツマイモのお陰で今がある世代の一人として、サツマイモの町に住んでいる者の一人として、誰かがサツマイモ文化のとりまとめをしなければならないと思っていた。高校の教師時代からサツマイモとその文化の歴史を調査してきた。ドウエルさん、山田英次



完成した井上浩さんの遺著

さん、いも膳の神山正久さんの仲間がいて、4人揃って活動を続けてきた。先人の歩んできた歴史と紡がれてきた史実を次世代のためにとりまとめておきたい」と語っている。

井上さんは2017年に脳梗塞で倒れ、その後も何度か入院生活を送っていたが、その前から、人生の集大成としてこれまで続けてきたサツマイモ文化史を1冊の本にまとめるのが夢と、リハビリ中のベッドの上でも執筆を続けてきた。井上さんの戒名は芋博浩教信士。生前の業績をそのまま織り込んである。

会では、最初に山田さんが井上さんの経歴を紹介され、続いて健さんが同書の出版に至るまでのエピソードを紹介された。以下はその報告。



読み解く会で挨拶する井上健さん（中央）
右は山田英次さん

原稿はパソコンに入っていた。タイトルは「川越地方のサツマイモ文化史」。8割方、完成しており、昨年9月から今年6月まで、和子夫人も交えた編集会議を10回開いた。第12章の「サツマイモ資料館での聞き書き」だけが未完成。この聞き書きは『武蔵野ペン』と『いも類振興情報』に連載されてお

り、この中から約4分の1を選んで本書に収録した。

最初の編集会議では、本書は一般の読者だけでなく、イモの専門家にも評価される、後世に残る内容とし、写真や地図、年表、経歴、解説を加え、読者を退屈させない工夫をすること、印刷・製本のみ印刷業者に任せる、1周忌までに完成させること、などの編集方針を決めた。発刊して、父の仕事を記録として残せてよかったと思っている。家族や親戚、友人の記念になる。

本は6月に完成し、友人や井上さんが2003年から2015年まで会長を務めていた日本いも類研究会会員などに配られた。非売品だが、同研究会のホームページに全文が掲載されているので、誰でも閲覧できる。装丁は孫の井上風香さん、本文中のイラストは山田英次さんが担当した。

同書の構成は次の通り。

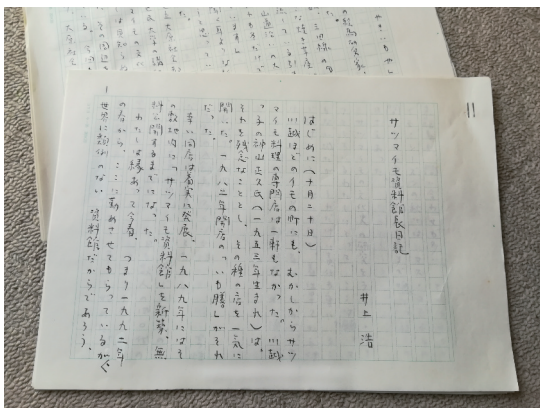
- 第1章 サツマイモが川越地方に来るまで
- 第2章 江戸の焼きいも屋
- 第3章 明治の東京の焼きいも屋
- 第4章 明治期の川越イモ
- 第5章 大正期の東京の焼きイモ屋
- 第6章 太平洋戦争とサツマイモ
- 第7章 戦前の川越市民にとっての焼きいも
- 第8章 終戦後の石焼きいも
- 第9章 川越のいも掘り観光農園
- 第10章 川越の市制施行60周年祝賀行事
- 第11章 川越のサツマイモ資料館
- 第12章 サツマイモ資料館での聞き書き
- 第13章 川越市民にとってのサツマイモ感覚の変化

この他に、井上健さんの序文と参考文献、川越いもの歴史年表、略歴、山田英次さん

の解説とベアリ・ドゥエルさんのあとがきがある。A5判194頁。本文は、全頁極めて分かりやすい文体で書かれている。

圧巻は「サツマイモ資料館での聞き書き」

本書の圧巻は「サツマイモ資料館での聞き書き」だ。同館への来訪者との何気ない会話から、貴重で大事な話を丹念に記録している。資料館には、全国各地だけでなく、中国やフィリピンなど海外の情報も集まってくる。井上さんはこうしたナマの情報と文献資料が頭にあるから、いわばサツマイモに関する「生き字引」だと私は考えてきた。



「サツマイモ資料館長日記」冒頭の前稿
(井上健さん提供)

122回に及ぶこの「サツマイモ資料館長日記」は、日本いも類研究会のホームページで公開されている。

聞き書きで思い出したのは、今はひたちなか市になっている干し芋の全国一の産地である勝田市が行ってきた市史編さんの過程で、「聞きがたり」が重要な役割を果たしたということだ。井上さんの聞き書きと勝田市史編さんでの聞きがたりは、同じ内容だ。

勝田市では市史近現代班が、市内を中心にごく普通の農民や農家の主婦など100人近くに聞き取り調査を行い、その成果を1978年から83年までに『聞きがたり勝田の生活史』として4冊出している。全体では2300頁にもなる膨大な資料だ。話者はすべて実名で登場。発言をそのまま収録している。

聞き取り調査のリーダーは、茨城大学人文学部教授（当時）の東敏雄さん。川越高校卒で井上さんの1年後輩だった。東さんはのちにそれを整理し、『聞きがたり農村史』として『大正から昭和初年の農民像』、『女性の仕事と生活の農村史』など3冊にまとめ、御茶の水書房から叢書として発刊した。この聞きがたりは『勝田市史 近代・現代編』にふんだんに利用されている。

私は、戦前の同市域での干し芋（当時は「かんそういも」と呼んでいた）生産の苦労話やその売り上げ代金で小作地を買い取ったことなど、今となってはもう聞けない貴重な記録を読むことができたのだ。今の干し芋生産はほとんどが機械による人工乾燥。薪を集め、暗いうちから釜で湯を沸かし、イモを蒸すなどの話は、遠い昔のことになってしまっている。

井上さんのサツマイモ資料館での聞き取りも同様で、自治体史や農業論などには出てこない貴重なナマの記録として残るものと考えている。

読み解く会では、最初に山田さんから井上さんの業績として、①川越イモの歴史を解明した、②120年続く在来品種の紅赤の文化研究をした、③江戸東京の焼き芋文化史をまとめた、④沖縄百号の中国等への普及研究をした、などが報告された。

続いて参加者から、井上さんとの出会いや思い出などが語られた。の中で、日高市の笹崎静雄サイボク会長が、「サツマイモは豚のエサとして利用されてきたので、私の仕事と縁が深い。食料危機が迫っているが、サツマイモが見直される時期が来る。これからはイモとソバの時代だ」と、窮民済生のための食料としてのサツマイモの重要性を強調していたことが印象に残った。電気式焼き芋機製造メーカー最大手の久世直樹エイシン電機（株）相談役とも話すことができた。

私はこの席で、井上さんが残された膨大な史資料をどう整理し、次世代の研究者たちに受け継いでいくのが大事なことだ、と話した。そのためには、まず井上さんの著述リストと収集した史資料の目録を作る必要があると提案した。



井上浩さんの最晩年の書斎（井上健さん提供）

残された史資料を後世に—私の経験から

何故この席でそういう話をしたのか。

私も、80代前半なので、サツマイモで育った世代の人間である。しかしその歴史を深く学んだことはなかった。ひたちなか農協専務職退任後の2009年に、ひたちなか市の干し芋生産者や流通業者、商工会議所のメンバーらが集まり、「ほしいも学校」というユニークな学校を作り、干し芋のすべてが分かる本も出すので協力してほしい、と頼まれた。「おいしい牛乳」や「キシリトールガム」などのパッケージをデザインしたグラフィックデザイナーの佐藤卓さんが全体の仕切り役で、私の担当は干し芋の歴史だった。

私はその時、農協の専務職を解かれ、時間に余裕ができたので、二つ返事で引き受けた。日本一の産地なのだから茨城県内には干し芋に関する史資料はいっぱいあるだろうと考え、最初に行ったのは地元ひたちなか市の中央図書館。しかし、新聞記事をコピーしたファイルが1冊あるだけ。決まりで、コピーのコピーはできない。次に水戸市の茨城県立図書館に行ったが、そこでもほとんど同じで、これといった資料は皆無だった。

がっかり、がっかり。幸い「ほしいも学校」の仲間が井上さんを知っていたので、川越の自宅に伺い、相談した。そこで、静岡県御前崎市教育委員会の沖雅弘さんを紹介してもらった。御前崎は干し芋のルーツ。しかし、この調査を始めるまで私はこのことを知らなかった。干し芋に関して全くの無知。白紙の状態から出発した。

すぐに御前崎に飛んでいき、沖さんが集めた多くの史料や本を頂くことができた。

また、先人の頌徳碑も案内していただいた。御前崎市立図書館からは、戦前の地元紙に載ったイモ切干しについての明治期からのコピーも頂いた。その後、静岡県立中央図書館や磐田市立中央図書館からも、文献や統計など多くの文献を得ることができた。

静岡での調査と並行して、茨城県内のサツマイモ、干し芋に精通している人たちに会うことができるようになった。水戸市にある茨城県農業研究所の泉澤直さん、つくば市にある独立行政法人農業・食品産業技術総合研究機構作物研究所の蔵之内利和さん、常陸大宮地区農業改良普及センターの山田健雄さんらである。東京霞が関にある農水省農林水産政策研究所（旧農業総合研究所）には書庫に自由に入れるので、多くの資料を閲覧することができ、湯之上忠氏が残した蔵書などが寄贈されている鹿児島県指宿市図書館の「甘しょ目録」なども手にした。

こうなると芋づる式に資料が集まり、話も聞ける。静岡から干し芋製造の技術が伝播したのは明治40年頃というのがそれまでの通説だったが、それ以前の1895（明治28）年に那珂郡前浜村（現ひたちなか市）の照沼勘太郎が茨城で最初に作り始めた、ということが新しい発見だった。『ほしいも学校』の本と合わせて、2010年に茨城新聞社から『ほしいも百年百話』も出した。井上さんには序文を書いていただいた。

資料の収集で気になったこともあった。茨城県の農業関係の担当部署や出先機関に干し芋関係の資料などを尋ねたが、ないという返事。どこでも空振りだった。茨城県が発行した資料が県内にはなかったが、指宿図書館にあり、そこから借りたというこ

ともあった。草創期に干し芋の普及に当たった人の家を訪ねたが、家を建て直すときに燃やしてしまった、亡くなったときに処分した、と言われたこともあった。活字になったものは、探せばどこかにある確率が高いが、手書きの一次資料は、捨てたり燃やしたりすれば万事休すだ。

こうした経験から、私が集めた史資料は『ほしいも学校』と『ほしいも百年百話』刊行後、東海村立図書館に一括寄贈した。井上さんからいただいた資料もその中に含まれている。現在、同図書館の郷土資料コーナーの真ん中に「ほしいも文庫」がある。私はその後、茨城県が生んだサツマイモ博士・白土松吉のことも『白土松吉とその時代』（茨城新聞社）として上梓したが、その資料はゆかりの那珂市立歴史民俗資料館に寄贈した。同館には白土の遺族から全資料も寄贈されている。



東海村立図書館の「ほしいも文庫」

戦後の茨城ではサツマイモ澱粉が盛んで、鹿島灘沿いの鹿島郡や行方郡、その北側の那珂郡には沢山の澱粉工場があった。当然ひたちなか市域にもあった。しかし『勝田市史』や『那珂湊市史』にはその記述が

ない。先に触れた東敏雄さんから「先崎さん、サツマイモは歴史にはならんよ」と言われたことがあった。川越で井上さんの前にサツマイモを研究した人がいなかったという話と符合する。私は小著で澱粉に関する話題を3つ収載した。

食料危機になるとちやほやされるが、普

段は「イモ姉ちゃん」、「イモ侍」という言葉に象徴されるように多くの人からバカにされてきたサツマイモ。しかし「たかがイモ、されどイモ」の時代が到来しつつある。井上さんの「それみたことか。だから言ったじゃないか」という声が聞こえるようだ。ありがとう、井上さん。

干しいも事典

編集・発行：一般財団法人いも類振興会
B5判、266頁、定価2500円＋税

刊行の目的

干しいもは、江戸時代後期から甘くて美味しく、保存性の高い栄養のある食品として広く親しまれてきた。21世紀に入ってから干しいもは、添加物のない安全な健康食品として再び注目されている。

これまで、干しいもの全体を体系的に解説した書物はなかった。このため、干しいもの生産・消費動向、美味しさ、栄養、品種・栽培、産地、作り方・料理、歴史・文化、外国事情などに関わるすべての事項・用語を解説した事典を刊行した。



事典の構成

- 口絵 干しいも関係のカラー写真12頁
- I章 干しいもの定義と生産・消費動向
- II章 干しいもの美味しさ
- III章 干しいものの成分と健康
- IV章 干しいものの歴史
- V章 干しいも用のサツマイモ品種
- VI章 干しいも用サツマイモの栽培・管理と産地
- VII章 干しいものの製造と販売
- VIII章 干しいものの作り方・食べ方と料理レシピ
- IX章 干しいものをめぐる文化・トピックス
- X章 世界の干しいも事情
- 干しいもの文献・年表

◎購入申込み先◎ 一般財団法人いも類振興会（巻末参照）