

---

## 第 I 章 サツマイモの生産・消費が拡大した明治・大正期 —甘藷問屋川小商店の誕生と経営基盤確立—

明治維新以降、日本は西南戦争（1877年）、大日本帝國憲法公布（1889年）、日清戦争（1894～1895年）、日露戦争（1904～1905年）を経て、近代国家の礎を築いていった。

また、サツマイモにおける明治・大正期の主な出来事は、「紅赤」の発見（1898年）、沖縄県で人工交配による品種改良の事業が開始（1914年）され公的機関によるサツマイモの育種体制整備が緒についたことなどである。

齋藤小平次（以下「小平次」という。）は、今から136年前の1876（明治9）年に川小商店を創業した。明治9年といえば、札幌農学校（現在の北海道大学）が開設された年でもある。それから7年後の1883（明治16）年には、東京甘藷問屋組合に加入する。以降、1922（大正11）年まで順調に事業拡大を続ける。しかし、翌1923（大正12）年の関東大震災で、卸・小売部の建物を全て焼失し壊滅的な被害を受けた。

### 1 節 社会・経済の動向とサツマイモ施策

#### 1. 社会・経済の動向

1868（慶応4）年の明治維新は、日本が近代国家を形成するための大変革であった。慶応4年9月8日に「慶応」の元号を廃し、「明治」と改められた。明治維新から約10年間は、依然として政情が不安定であった。それでもこの間、1871（明治4）年の廃藩置県、同年の通貨単位として新たに「円」が誕生するなど、“国のかたち”を造るべく様々な制度が整備されていった。1877（明治10）年の西南戦争終結を境に、ようやく国内での内乱が治まり世相が安定化に向かう。

1881（明治14）年4月7日には農商務省が創設され、日本の農業政策が本格的にスタートする。国政の要となる大日本帝國憲法は、1889（明治22）年に公布され、翌1890（明治23）年11月29日に施行された。これ

---

によって日本は、名実共に近代国家となったのである。しかし、国際的な<sup>あつれき</sup>軋轢は収まらず、1894（明治27）年の日清戦争、1904（明治37）年の日露戦争へ突入していく。両戦争とも勝利に終わったが、特に日露戦争は終始薄氷を踏む状況にあった。

1911（明治44）年に日本は、長年の懸案であった輸入品への関税を自由に決められることができる関税自主権をようやく回復する。こうした動きもあり、明治末期から大正初期までは好景気であった。しかし、1918（大正7）年に入ると、食糧不足等を背景として富山県魚津町（現魚津市）の漁民主婦らによる米騒動が発生し、それがまたたく間に全国へ波及していく。これらのことからサツマイモの重要性が徐々に認識され、1914（大正3）年以降、国、県によるサツマイモ施策が本格的に実施される。1914年と言えば、2012年10月に大正時代当時の赤レンガ駅舎に復元されたJR東京駅が、開業した年でもある。

## 2. サツマイモの施策

明治初期は、江戸時代からの米麦を主体とする耕種農業が色濃く残り、その中へ外来作物であるサツマイモ、ジャガイモを取り入れることは、農家の生産面だけではなく、国民の食習慣の面からみても容易ではなかった。為政者たちも、サツマイモ、ジャガイモ生産の振興には躊躇し、積極的ではなかった。このような風潮の中でも、明治～昭和前期における近代的な農学研究・教育の先駆者であった<sup>たまりきぞう</sup>玉利喜造（1856～1931年、日本最初の農学博士で東京帝國大学教授）は、暖地におけるサツマイモ、寒地におけるジャガイモの生産振興を奨めた。また、政府は1879（明治12）年に、米国と英国から種苗用のサツマイモとジャガイモを輸入し、その試作・払下げを行っている。さらに1884（明治17）年には、農商務省が小笠原諸島産のサツマイモ品種を取り寄せ、それを沖縄、鹿児島、愛媛、静岡の4県に配布している。

余談に入る。小笠原諸島は、1830（天保1）年頃までは無人島であった。だが、石炭、食糧、水が入手できる捕鯨の物資補給基地として重視され、1830年以降、米国、英国などの欧米人が移り住んでいった。江

---

戸幕府は1862（文久2）年に、咸臨丸で小笠原の父島へ役人、測量師、絵師を派遣し、日本の領土であることを世界に宣言する。アメリカ東インド艦隊司令官ペリーは、1853（嘉永6）年の浦賀入港以前に小笠原の父島へ寄港し、島民に牛、羊、山羊や野菜の種子を与え、石炭補給の敷地を購入している。列強の外圧にさらされ続けていた明治政府は、1876（明治9）年にも小笠原諸島の日本統治を、改めて各国に通告している。前述の小笠原諸島産サツマイモ品種の関係県への配布は、欧米人が小笠原諸島へ移入したサツマイモの品種を単に日本国内へ普及させる目的だけではなく、こうした領有権問題とも深い関わりがあったのかもしれない。

その後、日清・日露戦争を経て、サツマイモを原料とするでん粉製造業、サツマイモでん粉を原料とする水飴のほか、焼酎などの農産加工業が次々と発展していった。これらが起動力となって、サツマイモの生産は急速に増大していく。かくて、サツマイモは鹿児島、宮崎県の南九州を始めとして、千葉、埼玉、茨城県など関東地域でも盛んに栽培され、農業経営上の重要作物としての地位を高めていった。

大正時代に入って間もなく米騒動が起こり、サツマイモは主食である米の不足もあって、主食に準ずるまでその地位を高めた。切干甘藷の製造なども、この頃から奨励され始めた。同時に、食用、原料用サツマイモの品種改良も本格的に開始された。今日みられるサツマイモの育種、増殖体系の骨格は、1914（大正3）年に沖縄県で開始された人工交配による品種改良事業が基点となり、それ以降、順次整備され今日に至っている。

## 2節 サツマイモの生産・消費動向

明治から大正期において、サツマイモの生産は順調に増加した。また、消費も焼きいも、青果用を中心に、焼酎やサツマイモでん粉から作られる水飴などの農産加工業の発達もみられ、サツマイモの生産、消費は急速に拡大していった。

## 1. 生産の動向

1878（明治11）年、明治政府が実施した「農産表」調査によって、初めてサツマイモの公式な生産統計が作られた。その年の作付面積は14万8,200ha、10a当たり収量は560kg、収穫量は82万8,600tであった。これを2009（平成21）年の生産（作付面積4万500ha、10a当たり収量2,530kg、収穫量102万6,000t）と比較してみると、作付面積は3.7倍、10a当たり収量は0.2倍、収穫量は0.8倍となっている。明治11年は単収こそ現在よりもかなり低かったいが、収穫量は現在と概ね同じであり、作付面積は現在の4倍に達していた。

なお、明治11年におけるジャガイモの生産は、作付面積9,550ha、収穫量3万2,400tに過ぎないマイナーな作物であった。これに対してサツマイモは、明治11年の時点で既に広く栽培され、国民生活に定着していたことがわかる。

次に、5ヵ年間の加重平均値で、1878（明治11）年～1925（大正14）年におけるサツマイモ生産の推移をみておこう（表3）。

作付面積は、明治11年の16万haから明治23年までは緩やかに増加し

表3 日本におけるサツマイモ生産の推移（1878～1925年）

年 産	5ヵ年間の加重平均値					
	作付面積 ha		10a当たり収量 kg		収穫量 t	
1878（明治11）～1880（明治13）	155,200	100	600	100	936,700	100
1881（明治14）～1885（明治18）	167,500	108	700	117	1,174,250	125
1886（明治19）～1890（明治23）	219,700	142	660	110	2,105,000	225
1891（明治24）～1895（明治28）	272,100	175	820	137	2,220,000	237
1896（明治29）～1900（明治33）	262,100	169	1,010	168	2,642,800	282
1901（明治34）～1905（明治38）	269,100	173	970	162	2,615,400	279
1906（明治39）～1910（明治43）	292,200	188	1,140	190	3,321,600	355
1911（明治44）～1915（大正4）	300,100	193	1,270	212	3,795,400	405
1916（大正5）～1920（大正9）	312,000	201	1,340	223	4,173,400	446
1921（大正10）～1925（大正14）	293,800	189	1,290	215	3,789,600	405

資料：農林水産省「作物統計」より作成

注：1. 1878～1880年は、3ヵ年間の加重平均値

2. 1881～1885年は、1885年が未調査のため4ヵ年間の加重平均値

3. 1886～1890年は、1887年以外の4ヵ年間で未調査のため1887年の単年度値を採用

4. 1891～1895年は、1891年、1893年が未調査のため3ヵ年間の加重平均値

---

た。日清戦争と日露戦争の前後に当たる明治24～38年の間は、その増加の伸びは停滞した。その後、明治期末まではやや増加し、大正期に入って再び停滞したものの大正14年には約2倍の30万haまで増加していった。

10a当たり収量は、明治11年の600kgからほぼ順調に上昇し、<sup>とくのうか</sup>篤農家による栽培技術の改善、普及などもあって大正14年には約2倍増の1,300kgに達した。

収穫量は、作付面積と10a当たり収量の増加によって明治11年の94万tから大正初めまで順調に増加し、大正期はやや停滞したものの大正期末には4倍増の約400万tとなった。

ここで、この時代における品種をみておこう。明治期末頃のサツマイモ品種数は、全国で約300品種あり、そのうち3分の1は沖縄県で作られたと推定されている。

明治後期から大正期における主要品種には、1894（明治27）年から1895（明治28）年の両年にわたり広島県の久保田勇次郎がオーストラリアから導入した「源氏」、1898（明治31）年に埼玉県の山田いちが<sup>やつふき</sup>「八房」から発見した<sup>べにあか</sup>「紅赤」、1900（明治33）年に久保田勇次郎がアメリカ合衆国から導入した<sup>しちふく</sup>「七福」（通称“アメリカイモ”）、1918（大正7）年に埼玉県農事試験場が<sup>たいはく</sup>「太白」（「吉田」）から選抜した「太白崎1号」のほか、<sup>おいらん</sup>「花魁」（<sup>いごう</sup>「飯郷」）、<sup>しじゅうにち</sup>「四十日」などがある。「紅赤」、「太白」は東日本を中心に、「源氏」、「七福」は西日本を中心に、それぞれ普及していった。

## 2. 消費の動向

サツマイモは、明治初期から焼きいも、蒸かしいも、干しいもなどの副食、間食用として、盛んに消費されていた。日清、日露戦争を経た明治後期になるとサツマイモを原料とする焼酎、サツマイモでん粉を原料とする水飴などの製造業の発達があり、サツマイモの消費は急速に伸びた。大正7年には米騒動が発生して全国に広まり、米不足もあってサツマイモは主要食糧としても地位を高めた。切干甘藷の製造などもこの頃

---

から奨励され始めた。

近年、人気の高いサツマイモから作られるスイーツポテトの源流は、1887（明治20）年に東京の料理店で作られたいも料理に始まると言われている。また、スイーツポテトという言葉が活字となって初めて登場したのは、1914（大正3）年のことである。

### 3. 焼きいもの歴史

明治時代には、サツマイモの主要な消費用途であった“焼きいも”の歴史を、まとめておきたい。

1719（享保4）年に来日した朝鮮通信使随員の記録によると、京都には1719年以前から焼きいも屋があったという。江戸に焼きいも屋が現れたのは1793（寛政5）年であり、当時の焼きいもは“焙烙<sup>ほうらく</sup>焼き”であった。焙烙とは、素焼きの浅い土鍋である。焙烙は割れやすいので、大きな土鍋はない。

そこで焼きいも屋は、鋳物屋に底が浅くて大きい鉄の平釜を作らせた。これが“釜焼き”である。“釜焼き”には「丸焼き」と「切り焼き」があり、燃料として古俵、古縄のワラを再利用し、弱火でじっくり焼き上げた。江戸時代の焼きいもは、甘くて美味しく値段が安かったこともあって、大変人気があった。当時の江戸では治安維持のため、各町毎に木戸番屋があった。その木戸番の内職として焼きいもが売られていたのである。1832（天保3）年に寺門静軒<sup>てらかどせいけん</sup>が書いた『江戸繁昌記』では、焼きいも屋の賑わいにもふれ、年寄りから下男・下女、さらにはお嬢さんまでも買い求めたと記している。

焼きいも屋は、明治期に入って一段と大繁盛した。大正期に入ると、パンやキャラメル、チョコレートなどの洋菓子が発売されたこと、台湾産バナナの進出もあって、“釜焼き”にかげりが出始め、大正12年の関東大震災以降はパンの小売店が多くなり、転廃業する焼きいも屋が続出した。

1929（昭和4）年に“つぼ焼き”が中国から神戸に入り、翌1930年には東京へ伝播した。焼き方は、針金の先にサツマイモを丸いもごと引っ

---

掛けて、いもが“つぼ”の中程にくるように吊<sup>つる</sup>す。次に金属製の蓋<sup>ふた</sup>をしてコークスや木炭を焼き、蒸し焼きにするものだ。“つぼ焼き”は「丸焼き」なので“釜焼き”の「切り焼き」よりも美味しいというのがセールスポイントであった。焼きいもの消費が減退した中でも、焼きいも屋にこだわる者は“つぼ焼き”を始めた。“釜焼き”に比べると、焼ける数量が少ないので、焼きいもの需要が減っていた時代に合致した焼き方であったといえる。こうして東京に500軒以上の“つぼ焼き”屋が出現した。

太平洋戦争後の食糧事情がやや緩和して、サツマイモの配給統制が撤廃された翌1951（昭和26）年には、東京で“石焼きいも”が新たに登場する。この“石焼きいも”は、昭和30年代に全盛期を迎える。従来の場合固定型焼きいも屋と異なり、いもを焼く道具一式とリヤカーがあれば手軽に引き売りのできる移動型焼きいも屋の登場となった。また、焼き方がユニークであった。つまり鉄の箱の中に小石を沢山入れ、下から火を炊いて石を焼き、その上にもを置いて焼く方式だ。この新方式の発案者は、墨田区向島の三野輪<sup>みのわまんろう</sup>万蔵である。リヤカーによる「引き売り屋台」方式は、後に軽四輪トラック方式に変わっていった。

1970（昭和45）年に大阪で開催された日本万国博覧会（大阪万博）を境に、それまで隆盛を誇った“石焼きいも”は、他のファストフードに押されて衰退していく。昭和45年はマクドナルド、ケンタッキーフライドチキンなどが続々上陸してきた年で、「ファストフード元年」とも呼ばれている。

昭和期末から平成期に入ると、サツマイモは健康食品として見直され始めた。だが、焼きいもは値段がやや高いというイメージもあって消費拡大になかなか繋がらず低迷期が続いた。しかし、平成18年頃からスーパー、デパートに“電気式自動焼きいも機”が新たに導入されてから、一気に焼きいもブームが到来し現在も活況が続いている。

以上、焼きいもの歴史を概観した。時代の転換期に遭遇すると、次々に焼きいもを作る技術と販売方式が新たに編み出されてきたことがわか

る。現在、焼きいも作りの技術革新と新しい販売方式へのたゆみない挑戦によって、男女を問わず若者から高齢者に至る幅広い年齢層から、再び焼きいもファンを獲得しつつある。

### 3節 川小商店の創業と経営理念

川小商店136年の軌跡を辿る前に、川小商店の歴史を概観しておきたい。その一助として、第I章の末尾に川小商店の沿革を示した(表4)。

#### 1. 創業者齋藤小平次のプロフィール

川小商店の創業者小平次は、明治維新を遡ること12年前の1856(安政3)年に生まれた。1928(昭和3)年に73歳で没するまで、江戸、明治、大正、昭和と激動の時代をサツマイモの商い一筋に生きた。

生家は、当時の川越藩の領内であった現在の埼玉県朝霞市根岸台の地主で、サツマイモを生産していた。二代目齋藤直衛(以下「直衛」という。)の生前の話によると、「朝霞市にあった創業者小平次の生家には、

東武東上線の朝霞駅から他人の土地を踏まずに帰れた。」というほどの大きな地主だった。しかし、自作農創設を目的として、戦後の1946(昭和21)から1950(昭和25)年にかけて実施された農地改革により、齋藤家は所有していた大部分の田畑を失った。

三代目齋藤興平(以下「興平」という。)が父の二代目直衛から聞いた話によれば、小平次には威風があり、正義感が強く、剛胆で進取の気性に富んだ性格であった。加えて、大変な働き者で、商才にも長けていたという(図2)。



図2 明治初年頃の齋藤小平次  
(提供：川小商店、浦和で撮影)



---

## 2. 創業の時代背景

明治初めの東京では、“焼きいも”が大変人気のある食べもの、商品の一つであった。小平次は川越地方でサツマイモを生産し、川越舟運を利用しながら自信を持って東京に出荷していた。当時、陸付けおかづとって「いも俵」を荷車に積んで新河岸川しんがしがわの舟着き場まで運び、夜中の12時頃川越を出発し、板橋付近の間屋に着くのが翌朝の9時過ぎであった。しかも安い値を付けられた場合でも、持ち帰ることは至難であった。また、舟運ではサツマイモが度々腐敗し、甘藷問屋に捨て賃を払うこともあったという。さらに、東京の甘藷問屋からは、良質なサツマイモを出荷しても傷んでいないのに傷んでいるとか、本当は美味しいのに不味いと言って何かと難癖をつけられ、一方的に値切られることが多く義憤を感じていた。こうした理不尽な行為が重なりそれに耐えかね、このままではサツマイモ農家は立ち行かなくなると思い、遂に「自分たちで作ったサツマイモは、農民に正当な代金がわたるようにしなければならない。そのために自ら販売しよう。」と決意し、8軒の総本家であった齋藤小平次は、田畑を小作農家に託して東京に出る。それは1876年（明治9）年秋で、20歳の時のことであった。

当時、川越と東京を結ぶ川越舟運は、物流の大動脈であった。東京ではサツマイモなどの物資の大集積地として賑わっていた隅田川の大川端（現在の浅草駒形河岸）を、商い場所おおかわにすることを決断する。隅田川は吾妻橋あづまばしを境に、海から吾妻橋までを「大川」、吾妻橋から上流を「宮戸川みやとがわ」と呼ぶ。その大川端で小売りの焼きいも屋を出し、傍らで卸業も兼業する「川小商店かわこしょうてん」を創業したのである。

屋号は、出身地の川越の「川」と名前の小平次の「小」の2つの頭文字を取り入れて「川小商店」と命名した。

## 3. 共生の経営理念

小平次は、サツマイモ農家と強い信頼関係を結ぶことが事業経営の基本だと考えていた。つまり、サツマイモ産地を疲弊させることなく、一生懸命栽培している農家には経営持続可能な価格で買い取るというもの

---

だ。その結果として、サツマイモ農家も川小商店も共に栄えるという共生の経営理念である。この理念が、二代目直衛の時代にサツマイモ農家の「再生産価格の維持」という社是しゃぜとなり、今日まで受け継がれている。

#### 4節 川越いもと川越舟運

ここで、川小商店創業の原点であり、焼きいも用サツマイモ供給の源となった“川越いも”とそれを輸送した「川越舟運」に触れておこう。

##### 1. 川越いもの歴史

“川越いも”という呼び名は、「川越藩領の川越地方から生産される美味しいサツマイモ」という趣旨からきたものである。正確に言えば川越藩に隣接する他領の村から生産されたサツマイモも一部含まれていたので、その当時から“川越いも”という場合には、川越地方一帯の広いエリアで生産されたサツマイモを総称していた。

今から180年前の江戸天保期（1830～1843年）には、既に焼きいも用サツマイモとして日本一のブランド品になっていた。「栗(九里)より(四里)うまい十三里」は、“川越いも”を最も世に知らしめた有名なキャッチフレーズだ。

川越藩の領地は、江戸前期に3万7,500石、後期には17万石であった。当初、入間郡50カ村、高麗郡17カ村、比企郡15カ村の82カ村であったが、後に現在の狭山市、所沢市の一部、野火止のある新座市等が加わり村数が大幅に増え、新田開発も進んだ。

江戸に最も近いところに位置する川越藩主の多くは、幕府の老中などの要職にあった。にもかかわらず、サツマイモの川越地方への導入はやや遅く、青木昆陽あおき こんようがサツマイモの試作に成功した1735（享保20）年から16年後の1751（宝暦1）年のことであった。現在の所沢市南永井の名主であった吉田弥右衛門が、上総国（千葉県）から導入したのが始まりである。

では何故“川越いも”が江戸時代から既にブランド品になったのだろうか。川越地方が位置する武蔵野台地は、関東ローム層といわれるサツ

---

マイモの栽培に適した土壌であった。さらに平地林が多かったのでクヌギ、コナラ、赤松などの落葉で作った沢山の堆肥を施用し地力増強に努めた結果、甘味が強く味も香りも抜群の美味しいサツマイモができたといわれている。加えて、1714（正徳4）年には、江戸の神田多町<sup>かんだ たまち</sup>に將軍家へ野菜を納める御用市場である「青物役所」<sup>あおものやくしょ</sup>が開設された。1832（天保3）年には、下総国千葉郡6カ村と武蔵野国入間郡24カ村のサツマイモは、「青物役所」納入の指定産地として直納が認可され、江戸市場で安定した地位を確立していった。つまり、夏の土用を過ぎてから12月の暮れまでは千葉郡の早出しサツマイモを、正月から夏の土用までは入間郡の囲いサツマイモ（貯蔵いも）を納め、將軍家では一年中サツマイモで不自由することがないように配慮したものであった。

さらに言えば、川越地方に商才に長けた者がいたことなどがその要因と推察される。そして今、蔵造りの街川越は人口34万人、年間観光客600万人を数え、サツマイモ生産は大幅に減少したものの、“いもせんべい”のほか新たないも菓子が開発され好評を博している。

## 2. 江戸・東京を結んだ川越舟運

荒川の支流である新河岸川は、川越市内の北部を迂回し、東京都板橋区内で荒川と合流する。今から360余年前の1647（正保4）年に川越藩主で知恵伊豆といわれた松平信綱<sup>のぶつな</sup>が、新河岸川を改修して川越と江戸間の舟運を開いた。これが「川越舟運」の始まりで、川越商人などの活躍もあって江戸から川越に莫大な富と文化、情報をいち早く取り入れることで繁栄し、川越は“小江戸”と呼ばれるようになった。

川越舟運のルートは、川越を起点に新河岸川を下り、荒川との合流点である千住を経て隅田川に入り、終点の浅草・花川戸に至るものであった。川越舟運の活況を船積問屋の営業公認数でみると、1731（享保16）年の16軒から1774（安永3）年には30軒となりピークを迎え、それが1831（天保2）年まで続く。その後、明治30年頃までは概ね順調であった。しかし、1895（明治28）年から1914（大正3）年にかけて鉄道などの陸運が整備され、1920（大正9）年には新河岸川の改修工事も始まっ

た。これらのことによって舟運は徐々に衰退し、実質的には1928（昭和3）年をもって、川越舟運の歴史に終止符を打った。

当時の船荷をみると、江戸・東京に送る下り荷は、米麦やサツマイモなどの農産物が中心であった。一方、江戸・東京からの上り荷は、呉服反物、塩、酒、小間物などの日常衣料雑貨が多かった。船積問屋の中で他の荷とともにサツマイモを運んでいたのは、「綿儀」、「炭屋」、「大嶋屋」、「伊勢安」などである。「伊勢安」のもので、明治41～大正8年までの取引を記録した「甘藷受払帳」が残っている（図3）。受払帳には、いつ、何俵、どこの誰が、なんという屋号の甘藷問屋へ送ったかが記録され、割印がある。甘藷受払帳でサツマイモの出荷状況をみると、10月下旬～翌年3月下旬までとなっている。

舟には高瀬舟と平田舟の2種類があり、そのうちの多くは舟底を浅く平らにした木造の高瀬舟であった。一方、平田舟は舟べりを低く舟底を平たく作った丈長の川舟で、高瀬舟よりも大きかった。1859（安政6）年当時、これらの舟が常時100艘以上稼働していたという。

舟には並舟、早舟、急舟、飛切り舟の4種類があった。並舟は荷物だ

けの不定期舟で、積荷は米麦、サツマイモ、木材などであった。引き潮に乗って下り、日本橋の箱崎、両国、神田川筋、浅草・花川戸の各問屋筋を回って、潮止まりの時間帯に急ぎ積荷を降ろした

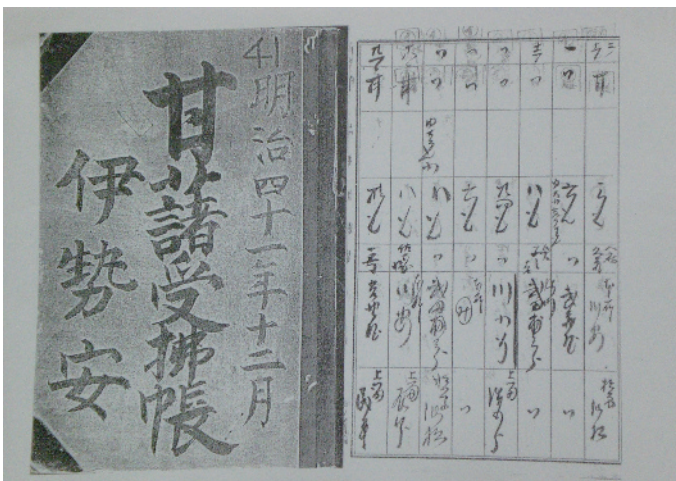


図3 甘藷受払帳 船積問屋「伊勢安」の明治41年～大正8年の複製（提供：川小商店）

---

後、荷が満杯になるまで幾日も積み歩く、のんびりした仕事ぶりだったという。積荷を終えると再び上げ潮に乗って川越に帰ったのである。その舟運の情景は、1900（明治33）年に作られた滝廉太郎作曲の唱歌「花」に唱われているが如く、のどかで美しく一幅の絵のようなものであったにちがいない。並舟の船頭は普通2～3人で、1航海は7～8日間、長い場合には20日間を要した。二代目直衛が残した川小商店100周年資料によると、川越から浅草までの舟運では、早くて3日、南風が強いと5日から7日もかかりサツマイモが腐敗することも度々あったという。

早舟は旅客や急を要する荷物を運び、4～5日で1往復した。川越を夕方出て、翌朝の8時頃に千住へ着き、昼近くに終点の浅草・花川戸へ達した。

## 5節 東京甘藷問屋組合への加入

川小商店は、最初、小平次の生家のある埼玉県朝霞近辺の農家から、さらには朝霞の近村からサツマイモが送られ、次第に広く各産地からも荷が集まり甘藷問屋としての機能が働き出した。その背景には、甘藷農家の立場を尊重した薄利方式が各産地の農家から大変感謝されていたことがあった。既に先発の多数の甘藷問屋とそれらが組織する甘藷問屋組合もあり、小平次が公認の甘藷問屋になることは容易ではなかった。しかし、創業時から営業努力を積み重ね関係者の信頼も得て、7年後の1883（明治16）年にようやく「東京甘藷問屋組合」への加入が許可された。東京の上野駅が開業したのもこの年であった。当時、自動車、貨車便もなく、埼玉、千葉産のサツマイモとも舟運であったため、隅田川にさんぼし棧橋のあった現在の駒形河岸通りに卸売部を、表通りに小売部をそれぞれ置いた。

組合加入時に東京甘藷問屋組合から、山岡鉄太郎（鉄舟）の揮毫による「東京甘藷問屋」の立派な看板を授かる。山岡鉄舟は、勝海舟、高橋泥舟とともに「幕末の三舟」といわれた幕臣で、明治5年から明治天皇の侍従を10年間務めた。けやき櫂板に書かれた「東京甘藷問屋」の貴重な看

板（縦86.5cm、横19.4cm、幅3.0cm）は、関東大震災、東京大空襲の被災をくぐり抜けて、今も川小商店に保存されている（図4）。

## 1. 甘藷問屋の役割

甘藷問屋は、日頃からサツマイモ農家と接し、生産されたいもの品質を吟味して、直接農家から買い付けていた。焼きいも屋は、青果市場からサツマイモを調達するのではなく、各地に散在していたサツマイモ卸専門の甘藷問屋から品質の優れたいもを安定的に買入れていた。それは焼きいも用サツマイモそのものの品質の良し悪しが、焼きいもの売れ行きに直結していたからである。

良質の焼きいも用サツマイモを安定的に確保するためには、産地の農家に信頼があり、産地、品種、畑毎にいもの品質を的確に判別のできる“目利き”、すなわち専門の甘藷問屋の存在が不可欠であったといえる。三代目の興平によれば「同じ産地でも品種毎、畑毎に“いも”の品質が異なるので、買入れたサツマイモはさらに品種別、用途別に仕分けをして卸先に届ける。特に、サツマイモの良し悪しは問屋次第といわれるほど、仕分け作業が大切である。」という。

昭和40～50年代にかけての甘藷問屋と青果市場の関係は、持ちつ持たれつの関係にあった。例えば、青果市場に荷が2割程度多いと価格が相当下落する。このような場合には、安い価格で甘藷問屋が引き取ることもあったという。

## 2. 甘藷問屋数の推移

1900（明治33）年における東京府下の焼きいも屋は、1,406軒であった。



図4 山岡鉄舟の揮毫による「東京甘藷問屋」の看板（提供：川小商店）

---

明治後期から昭和初期にかけて焼きいも屋が2,000軒以上に増加し、甘藷問屋も昭和16年の藪類配給統制前には73軒を数えた。

1941（昭和16）年から1950（昭和25）年までの太平洋戦争前後の10年間は、サツマイモの配給統制によりサツマイモの自由流通が禁止されたので、甘藷問屋は廃業又は休業に追い込まれた。1950（昭和25）年3月31日のいも類統制解除後、甘藷問屋を再開した者は20数軒に過ぎなかった。

1976（昭和51）年1月現在の公認「東京甘藷問屋組合人名表」によると、問屋数は21軒、1989（平成1）年には10軒に減少し、平成15年には遂に川小商店1軒が残るのみとなった。昭和51年1月における甘藷問屋21軒の東京都下の分布状況をみると、品川区4軒、荒川区、大田区、墨田区、台東区、中野区、目黒区が各2軒、足立区、江東区、世田谷区、豊島区、文京区が各1軒となっている。

## 6節 川小商店の事業活動

川小商店の創業期における事業実績に関する資料は、極めて少ない。判明している事業概要は、次のとおりである。

### 1. 取り扱ったサツマイモ品種

小平次の時代に取り扱ったサツマイモの主要品種は、前半は“赤蔓”<sup>あかつる</sup>、“青蔓”<sup>あおづる</sup>、後半は「紅赤」で、“川越いも”を主体に千葉県（柏、松戸）、神奈川県（茅ヶ崎、平塚）からも一部集荷していた。サツマイモ業者は、当時ほくほくのいもを“かたいいも”として好み、水っぽいいもを“やわらかいいも”といて嫌った。“かたいいも”とは、単に固いいもではなく、“いも”を形成する塊根の生育が順調で、根の中心部にある木部に充実した細胞がぎっしり詰まっている“いも”の状態を指したものだろう。川小商店では、“川越いも”の中で最も“かたいいも”を生産していた現在の三芳町（上富）<sup>かみとめ</sup>、所沢市（中富、下富）<sup>なかとみ しもとみ</sup>の「三富」産と「永井」産の「紅赤」を取り扱っていた。

1898（明治31）年に山田いち（現在の埼玉県さいたま市）が「八房」<sup>やつふさ</sup>の突然変異株から「紅赤」を発見し、甥の吉岡三喜蔵がその普及に貢献

---

した。「紅赤」が東京に登場したのは、その発見から4年後の明治35年であった。「紅赤」の登場以前は、在来品種の“赤蔓”と“青蔓”が取り扱い品種の主流だった。“赤蔓”は、“青蔓”よりも味、香りなど品質が良く、価格も高かった。しかし、栽培が難しく収量も少なく、“青蔓”と違って痩せ地を嫌い多くの肥料を要した。一方、“青蔓”は、品質的に“赤蔓”よりもやや落ちたが、栽培しやすく収量も多かった。

川越市今福<sup>いまふく</sup>の赤沢仁兵衛<sup>にへえ</sup>は、栽培の難しい“赤蔓”の増収技術改善に取り組む、苗作りと多肥を重視した画期的な増収技術を確立し、その普及に貢献した。その技術を1910（明治43）年に、『赤沢仁兵衛実験甘藷栽培法』として著した。しかし、大正期に入ると「紅赤」は、川越地方をはじめ東日本の主要品種として最盛期を迎え、焼きいもファンから大人気を博した。このため、赤沢式甘藷栽培法も増収寄与度は徐々に小さくなっていった。

## 2. 甘藷売り捌き所の開設と小売部の充実

東京都内には2,000軒以上の焼きいも屋があり、そこへ焼きいも用サツマイモを円滑に供給するため、甘藷問屋の支店ともいえる「甘藷売り捌き所」が設けられていた。川小商店では1927（昭和2）年当時、都内の8ヵ所に甘藷売り捌き所（支店）を開設していた。支店の場所は、浅草駒形の本店を中心としてこれを取り囲む形で、本店からリヤカーによって配達できない距離にある地点に配置されていた。各支店には、それぞれ2～3名の店員が働いていた。

川小商店が取り扱っていた「三富」と「永井」産の“川越いも”は、手車で川越舟運の引又河岸（現在の埼玉県志木市）まで運び、そこに集積され東京への下り荷となった。

川小商店が東京甘藷問屋組合への加入以降は、卸売を主体に営業を続けていた。1922（大正11）年に至り、当時まだ存在しなかった現在の駒形橋西詰（浅草側）の地に、木造三階建ての小売部を立ち上げた。小売部では、サツマイモとは全く関係のない当時流行の先端をゆく「カフェ」の営業も行っていた。この小売部は、その附近では一番高い建物であり、



---

本店から約100mの至近距離にあった。

### 3. 関東大震災による壊滅的被害

三階建て小売部の新築から10ヵ月後の1923（大正12）年9月1日、突如関東大震災が発生し、卸売部、小売部の建物が全て焼失し壊滅的な被害を受けた。しかし、速やかに再建へ取り組み翌1924（大正13）年1月には、卸売部、小売部とも何とか営業再開にこぎつける。

以上みてきたように、小平次の創業期における経営基盤づくりは着実に進んだ。しかし、予期せぬ関東大震災によって壊滅的な被害を被る。川小商店の本格的な再建は、二代目直衛に託された。

表4 川小商店の沿革

西暦（年号）	沿 革
初代 齋藤小平次 1876（明治9）	さいとう こへいじ 1876(明治9)～1928(昭和3)年 ・埼玉県川越地方の地主でサツマイモ農家であった齋藤小平次、東京都台東区駒形の現在地で「川小商店」を創業。焼きいもなどの小売業を主に、卸売業も兼業する。
1883（明治16）	・「東京甘藷問屋組合」に、加入を許可される。
1922（大正11）	・現在の駒形橋西詰（浅草側）の地に、木造三階建の小売部を竣工
1923（大正12）	・9月1日に発生した関東大震災で、卸売部・小売部の建物とも焼失し、壊滅的な被害を受ける。
1924（大正13）	・1月、卸売、小売部門とも再建
1927（昭和2）	・隅田川の駒形橋架橋で、小売部立ち退きとなる。 ・川小商店の甘藷売り捌き所（支店）は、8ヵ所となる。
二代目 齋藤直衛 1928（昭和3）	さいとう なおえ 1928(昭和3)～1973(昭和48)年 ・創業者の齋藤小平次没（73歳）。 ・齋藤直衛（26歳）、二代目を継承。「川小商店」は卸売専門となる。
1935（昭和10）	・甘藷売り捌き所（支店）は、12ヵ所となる。
1941（昭和16）	・8月に「藪類配給統制規則」が公布され、甘藷の自由販売が禁止となり、「川小商店」休業 ・直衛、藪類配給統制機関である「日本甘藷馬鈴薯株式会社」の検査員として徴用され、甘藷の配給統制業務に従事
1945（昭和20）	・3月10日の東京大空襲で、本店・住居とも焼失 ・太平洋戦争終結（8月15日）。
1950（昭和25）	・3月31日に藪類配給統制が撤廃され、「川小商店」も甘藷問屋業務を再開
1957（昭和32）	・直衛、東京甘藷問屋組合の理事長に就任（55歳）。昭和48年まで16年間理事長を務める。
1966（昭和41）	・後に三代目となる齋藤興平、後に四代目となる新堀雅子と結婚 ・甘藷専門問屋から馬鈴薯などの野菜も取り扱い始める。
三代目 齋藤興平 1973（昭和48）	さいとう こうへい 1973(昭和48)～2004(平成16)年 ・齋藤興平（34歳）、三代目を継承
1981（昭和56）	・甘藷問屋「川小商店」から、馬鈴薯を主として取り扱う「株式会社川小商店」を分離・独立させる。
1983（昭和58）	・川小商店本社ビル（5階建）の新築落成。建設場所は創業地と同じく台東区駒形2-1-26
1984（昭和59）	・メーカー、スーパー等の量販店による問屋を通さない、いわゆる「中抜き」流通が始まる。川小商店も生き残りをかけて小売に参入 ・川小商店のグループ会社として、さつまいも菓子専門店「興伸」を設立し、台東区駒形のオンダビルへ「浅草駒形店」を出店
1986（昭和61）	・「おいも専門店興伸」の2号店として、「巢鴨地藏通り店」を出店 ・板橋区大谷口に「興伸・板橋工場」を新設

	<ul style="list-style-type: none"> <li>・外商部を発足させ、デパートの催事にも関わり始める。この頃からマスコミに取り上げられる。</li> </ul>
1988 (昭和63)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・屋号を「おいも専門店興伸」から「おいもやさん」とし、「有限会社興伸」を設立</li> </ul>
1993 (平成5)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・葛飾区高砂に倉庫・工場を取得。これを「株式会社川小商店・高砂倉庫」、「有限会社興伸・東京工場」とする。社員寮を新設</li> </ul>
1995 (平成7)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・浅草一丁目オレンジ通りにビルを取得。後の「おいもやさん興伸」の総本店となる「浅草オレンジ通り店」を出店</li> </ul>
1997 (平成9)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・「おいもやさん」の商標登録を取得</li> </ul>
2000 (平成12)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・北千住駅前通りに用地取得。ビルを新築し「北千住駅前通り店」を出店</li> </ul>
2001 (平成13)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・千代田区に「外神田店」を出店</li> <li>・二代目齋藤直衛没 (98歳)。</li> <li>・(株)雅を設立し、浅草国際通りに日本料理「浅草我房」を出店</li> </ul>
<b>四代目 齋藤雅子</b>	<b>さいとう まさこ 2004(平成16)～2012(平成24)年1月</b>
2004 (平成16)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・四代目を興平の夫人である齋藤雅子が継承し、(株)川小商店、(有)興伸、(株)雅の各代表取締役役に就任</li> <li>・三代目の興平は、(株)川小商店と(有)興伸の会長に就任</li> </ul>
2007 (平成19)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・文京区に「根津店」、台東区に「谷中銀座通り店」、「浅草伝法院通り店」をそれぞれ出店。谷中銀座通り店は2011年に閉店</li> </ul>
2008 (平成20)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・さいたま市に「大宮ルミネ店」を出店</li> </ul>
2009 (平成21)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・巣鴨に「巣鴨本店」を出店</li> </ul>
2010 (平成22)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・(株)雅の中国・上海市事務所を開設 (2月)。</li> <li>・台東区に「浅草伝法院東通り店」を出店 (6月)。</li> <li>・千葉県香取市にサツマイモ加工工場を新設 (9月)。</li> <li>・埼玉県川越市に「川越店」を出店 (10月)。</li> </ul>
2011 (平成23)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・台東区に「浅草新仲見世通り店」を出店 (3月)。</li> <li>・東京駅の大丸東京店に「大丸東京駅店」を出店 (8月)。</li> <li>・二子玉川ライズSC東京フードショー店に「二子玉川店」を出店 (8月)。2012年3月に閉店</li> <li>東京都内11店、埼玉県内2店の合計13店舗となる。</li> <li>・(株)川小商店は、(有)興伸を吸収合併 (12月31日)。</li> </ul>
2012 (平成24)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・四代目齋藤雅子没 (1月、65歳)。</li> </ul>
<b>五代目 齋藤浩一</b>	<b>さいとう こういち 2012(平成24)年1月～現在</b>
2012 (平成24)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・五代目を興平の長男である齋藤浩一 (44歳) が継承し、(株)川小商店の代表取締役に就任 (1月)。</li> </ul>

- 注：1. 本沿革は、川小商店の提供資料から作成  
2. 2012年10月現在