

第七章 戦前の川越市民にとっての焼きいも

大阪や江戸・東京での焼きいものことについてはすでにいろいろ書いた。では川越の者にとつての焼きいも屋は、どんなものだったのだろうか。

関東大震災で東京の「平釜焼き」は消えたが、地方都市の川越にあったそれは、太平洋戦争が始まるまで健在だった。

それを愛した川越市民の声を紹介したい。

【一】 川越いも研究会編『川越いもの歴史』（一九八二（昭和五十七）年、蔵造り資料館）にある、「はじめの言葉」（川越総鎮守、氷川神社の山田勝利宮司）より。

「私にとつての川越芋とは、私自身の生活史と言ひ得ましよう。私は幼い頃よく焼きいもを買いに行きました。焼き芋屋は市内のあちこちにあつたようですが、今もよく覚えているのは時の鐘そばの焼き芋屋さんです。

大きな鉄鍋を掛けたカマドに藁わらがくべられ、鍋の中は輪切りにした芋が蒸焼むしやきにされ、甘いこうばしい香りをあたりただよに漂わたわせていました。焼き芋屋さんは新聞紙の袋ふところに焼き芋を入れてくれます。寒い冬の日などにはこれを懐ふところに入れてその温かさを楽しみながら家に帰ったものです。

家でもホーロクを七輪しちりんにかけ、芋の焼け加減をみて胡麻塩をかけました」

「戦時中は庭先で芋作りをし、多少なりとも食糧としたものです。高いうねに苗をさすと、かんたんに根づきました。その苗をとったあとの種がらの芋が配給されたこともありますが、どうしても喉のどにおちなかった記憶があります。

また配給の琉球芋も形は大きいのですが味はよくなかった。しかし、これも貴重な食糧でした」

【二】 石山 薫著『昭和も遠く』「私家版、一九八八（昭和六十三）年」

「やきいも。当時、私たちの町には、壺焼き店があつたが、石焼きいもは無かつた様に思う。焼きいも屋は鐘撞堂の下にあつた。広い土間に大きな竈かまどがあつて、薪がピシピシ燃えていた。黒い漆喰しっくいで塗り固められた竈は五右衛門風呂のようにどっしりしていた。そして、軍艦の中にあるようなトタン製の四角い煙突。

三時に近く、五十銭銀貨をもつてお使いに行くと、おばさんは『ヤッコラショ』と言いながら、重い木の蓋ふたをあける。白い湯気と焼きいもの匂におい。鉄板の上には、分厚く輪切りにされた何十というさつまいもが焦げている。黒い胡麻塩も、うまそうにこびりついて。

おばさんは、串でとりあげながら『ヒー・フリー・ミー・・・』と新聞紙の袋に入れていく。あの、温かい、ずっしりとした重み。湯気でしっとりした新聞紙」（七〇〜七一頁）。

【三】川田登志子著『小江戸わたしのアングル』（一九八八年二月二十二日、川越朝日第五十九号）

「一番街通りの中ほどをまがると、時の鐘がある。その東隣りに、昔は焼きいも屋があった。川越に焼きいも屋は何軒かあったが、そこが一番繁昌していた。

どこの商店でも必ず三時の休みがあつて、そのお茶うけに冬は焼きいもをかう家が多い。おかもち岡持を持った女中さんや小僧さんが焼きいも屋に行列していた」

「大正時代の中頃は一銭で三個であつた。冬の寒い夕暮れ時、新聞紙に包んでくれたイモを着物のふところに入れて帰ると体中があつくなる。焼きたてはおいしかった」

「やがて戦争が始まり、食糧難時代に入ると、量の多く取れる沖縄芋の水つぼく、まずい芋に取り代えられたが、それでも代用食を求めて、芋の産地川越に買出しの人びとが想像を絶する苦しみと努力をしながら集まってきた」

【四】川越市幸町・宮岡家のお三時さいわいちよう

「農山漁村文化協会編『日本の食生活全集 埼玉』一九九二（平成四）年」

「鐘撞堂下の長島屋は、夏はかき氷屋、冬は焼きいも屋になる、駄菓子などを置いている店である。三尺はあろうかという大平釜が二口あつて、斜め輪切りにしたさつまいもが一面に蒸し焼きになっている。

『三時はおやき（焼きいも）にしよう』といつて買いに行く。釜の大きなふたをとると、



川越「時の鐘」



川越「時の鐘」鐘撞堂下の焼きいも屋。
(小澤喜代司氏画)



もうもうと湯気が上がり、おかみさんが手ぎわよく塩とごまをふりかけて渡してくれる。新聞紙の袋から立ちのぼる香りを胸元でかぎながら帰ってたべる」(農山漁村文化協会編『聞き書 埼玉の食事』二五三頁)。