



## はじめての「焼き芋」全般の解説書

サツマイモと言えば、まず第一にあげられるのが「焼き芋」です。江戸時代に発行されたサツマイモの料理集『甘藷百珍』（寛政元年・1789年）にも絶品中の絶品は「塩蒸し焼き芋」とされ、昔より焼き芋が一番美味しい食べ方として知られています。しかし、それほど焼き芋が一般的なのに、不思議と「焼き芋全般に関する解説書」は、今までにありませんでした。

私たち「川越いも友の会」は、1984年に発足して以来すでに20年を経ています。会のひとつの夢は「焼き芋」に関する全般的な解説書を出すことでした。また、川越の地は、江戸時代後期より庶民向けの焼き芋用のサツマイモ産地として有名になってきた長い歴史があります。昔の焼き芋屋の看板には「川越芋」とまで書かれました。会の20周年を記念し、焼き芋用のイモとして有名になってきた「川越いも」の歴史を踏まえ、「焼き芋」に関する解説書を、各専門家の方にもご協力いただき、まとめることになった訳です。玉稿をお寄せくださった方々に、心より御礼申し上げます。

幸い本年は、1605年、中国福建省より野國總管の手によって琉球（現在の沖縄県嘉手納町）へ甘藷が伝来されて400年、さらにその琉球より薩摩の国（現在の鹿児島県山川町）へ前田利右衛門によって、1705年に甘藷が伝来されて300年の、節目の年にもあたります。近年では、サツマイモと縁が深い太平洋戦争の終戦60周年にもあたります。

そのようないろいろな思いを込め、まだ編集項目に入れきれない部分（有名人の焼き芋エピソード、焼き芋関連商品、プロの石焼き芋屋さんの話など）がありますが、焼き芋大好き人間や、焼き芋およびサツマイモ関係者の身近におくひとつの解説書としてご利用していただければ幸いです。

2005年（平成17年）9月13日

川越いも友の会 会長 ベーリ・ドゥエル  
事務局長 山田英次