

東京の甘藷問屋と焼き芋屋 ～川小商店の歩みより～

話者／齋藤興平 聞き書き／井上 浩

1 はじめに

江戸時代から太平洋戦争前にかけての、江戸・東京のサツマイモの多くは焼き芋用だった。そのためその流通は特殊だった。産地のいもは青果市場を通らず、各地に散在していた問屋に直接入った。問屋はそれを焼き芋屋におろした。また自分の店でも焼いて売った。このシステムは現在も変わらない。ただ、次第に時代に合わなくなり、いも問屋も消えた。東京でいまでも甘藷問屋としてがんばっているのは株式会社川小商店1軒しかない。

平成16年2月3日のことだった。同店にお邪魔し、齋藤興平会長から同家の歩みを通しての首都の焼き芋事情を聞かせていただいた。

ところで齋藤興平会長は母校の「早稲田学報」1993年7・8月号に、「さつまいもに生きるーいも問屋三代目」を書かれている。本稿はそれも参考にさせてもらいながらまとめた。

2 創業者、齋藤小平次(安政3年[1856]～昭和3年[1928])

うちの初代は、祖父の齋藤小平次。川越いもの本場の農家の出で、明治9年(1876)に20歳で上京。台東区浅草駒形の大川端(隅田川右岸)の現在地に甘藷問屋、「川小商店」を開いた。屋号は川越出身の小平次から来ている。当時の川越いもは東京の甘藷問屋に安値で仕切られていた。祖父はそれに反発した。このままではいけない。だれかが農民に正当な代金が渡るようにしなければならない。そう思って問屋を開き、販路を開拓した。

当時のいもは、舟で運ばれてくるものが多く、川越いももそうだった。大川と呼ばれた隅田川の岸にもそれを受ける舟荷問屋が数軒あった。駒形橋のそばの川岸に店を出したうちの店も、その1軒だった。

3 2代目の齋藤直衛(明治35年[1902]～平成12年[2000])

初代に子がなかったので2代目として19歳で養子に入ったのが、私の父、直衛だった。養子は先代以上の業績をあげないと、先代と一緒の墓に入れてもらえないと言って懸命に働いた。

父は支店を8軒から12軒に増やし、3階建ての小売り部も建てた。ところがそれから10ヵ月後の関東大震災ですべてを焼失した。その後は自分の店ではいもを焼かなくなり、焼き芋屋に卸すだけの卸業に専念した。

その後、太平洋戦争になり、サツマイモも国家の統制品になってしまった。サツマイモの自由売買ができなくなり、どのいも問屋も休業するしかなかった。

当時、東京にはいも問屋が73軒あった。その旦那衆は新設された甘藷統制会社の検査員に徴用された。

サツマイモの統制が解除になったのは、戦後の食糧事情がようやく良くなってきた昭和25年(1950)からだった。それを待っていたかのように現れたのが石焼き芋だった。いもを小石を使って焼くということと、そのための道具をリヤカーに積んで戸外を移動しながら売り歩くということは、いままでになかった新方式だった。それが大好評で戦後の都内の焼き芋屋のほとんどはそれになった。

だが、いも問屋の数は激減した。10年のブランク後に店を再開できたのは20数軒に過ぎなかった。

石焼き芋の考案者？

向島の三野輪(みのわ)万蔵(まんぞう)さんだった。向島に水神様がある。その横に原っぱがあり、そのまた横に三野輪さんの家があった。「珍来」というラーメン店のグループの番頭だった。そういう人がなんで石焼き芋を考えたのかは分からない。

それ用のリヤカーは普通のものではない。鉄工所に特注で作らせた大きくて、頑丈なものだった。最初はそれで町に出て売り歩いていたが、やがて売り子を抱え、それに売らせる親方になった。

三野輪さんから道具を借りて石焼き芋を売る売り子の数は次第に増え、最盛期には30～40人にもなった。売り子のほとんどは雪国の農家の出稼ぎだった。三野輪さんは新潟県出身だったので、その売り子には新潟県刈羽(かりわ)郡の高柳(たかやなぎ)町や小国(おぐに)町などの人が多かった。あとは青森県の人で、弘前市や五所川原市などの人だった。

三野輪さんは自宅の脇にバラックを建て、売り子を宿泊させていた。

三野輪さんが石焼き芋で成功すると、それにならって同じことを始める人が続々と現れ、焼き芋といえば石焼き芋となった。

石焼き芋のリヤカーは、最初は振鈴をチリンチリンとならしながらきた。ところが当時はゴミの収集車も同じような鈴を使っていたので、ゴミ屋さんによく間違われた。チリンチリンはまずいとなり、蒸気でピーピーと音を出し続けるようにした。ところがそれも長くは続かず、「いしや～きいも」という売り声になった。それも最初はハンドマイクでやっていたが、いつの間にかエンドレステープになった。

わたしは昭和33年に自動車の免許を取った。大学に入った年で、大学に行く前の一時を、いもの配達に当てるためだった。焼き芋シーズンになるとオート三輪で、三野輪さんのところへも毎朝行った。朝6時頃向こうに着くと、原っぱに石焼き芋のリヤカーがずらっと並んでいる。そのどれもが一斉に薪を燃やして、石を温めている。どのリヤカーの煙突からも、もうもうと煙が立ちのぼり、それは壮観だった。

4 自分のこと～三代目～

私は3代目で昭和14年(1939)生まれ。昭和37年に早稲田大学政治経済学部を卒業するとすぐ家業に就いた。

ほかの企業に勤めなかったわけ？

東京の石焼き芋の最盛期は昭和30年代だった。わたしは大学に出してもらったが、家の手伝いもよくやった。大学に行く前にいもの配達をしたし、

授業が終わればすぐ家に帰った。父が仕事を手伝ってもらいたくて、私の帰りを首を長くして待っていた。いも問屋が忙しくてしょうがなかった時だった。それと当店は父の代に大震災でやられ、戦災でやられた。二度も壊滅的な打撃を受けながら、ねばり強くはねかえし、店を守ってきた父の苦勞を思うと、長男の自分が店を継ぐしかないと思ったからだ。

当時のいもの仕入れ先？

最初は埼玉からだったが、やがて千葉県松戸の在になった。今は鹿児島、茨城、千葉の順で扱っている。

石焼き芋が落ち目になった時期？

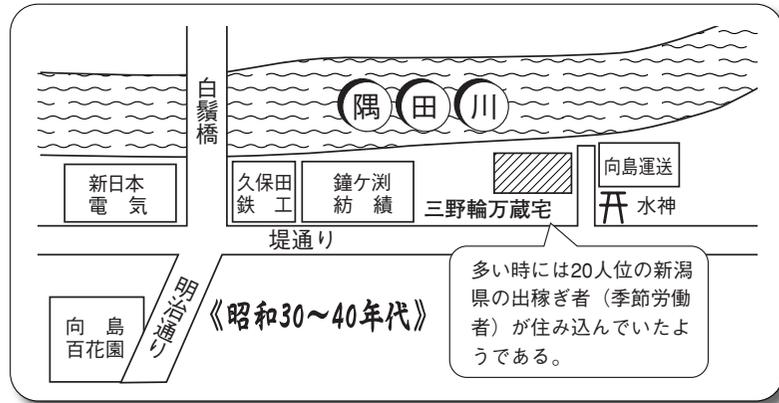
昭和45年(1970)の大阪万博から。それを期にわが国にも外国のファーストフード店が続々と上陸した。都内にもそれが増えるにつれて石焼き芋は売れなくなった。石焼き芋もファーストフードだが、それにはかなわなかった。石焼き芋が振るわなくなるにつれて、いも問屋も少なくなった。

うちには昭和51年(1976)現在の「東京甘藷問屋組人名表」がある。それには問屋が21軒ある。また同表には父の字で「平成1年(1989)10軒」という書き込みがある。そして平成16年の現在では、ついにうち1軒だけになってしまっている。

東京甘藷問屋組合の問屋といえば、山岡鉄舟にケヤキの板に「東京甘藷問屋」と書いてもらった看板をどの店も持っていた。むろんうちにもあって、大事にしているが、そういうことを知っている人も少なくなり寂しくなった。

〈聞き書き者・注〉

山岡鉄舟(天保7年・1836～明治21年・1888)は、勝海舟、高橋泥舟とともに「幕末の三舟」といわれた幕臣。鉄舟は、明治維新後も活躍、明治5年から10年間、明治天皇の侍従を勤めた。剣と禅を極め、書家としても知られた。



石焼き芋の発祥地(向島の水神様付近) 現況図



川小商店内のサツマイモの選別場

川小商店の渡辺弘志原料部長
“イモの扱い”を一手に任されている。



選別場を見学する井上 浩サツマイモ資料館長

山岡鉄舟書、東京甘藷問屋の
看板を手にする齋藤興平会長

家庭での簡単焼き芋法

絵と文：山田英次

《簡易ツボ焼き芋》

- ①使い古しのヤカンの底に、よく洗ったサツマイモを並べる。
- ②フタをし、ガスコンロ口に向け、中火で焼く。
- ③40分くらいで、竹串がスッと刺されれば、焼き上がり。



《簡易石焼き芋》

- ①小石は拾ったものでよいが、よく水洗いして汚れをおとす。熱湯消毒するとよい。
- ②よく洗ったサツマイモを鍋底の小石の上に並べる。
- ③30分強火で焼き、そのあと10分中火にし、竹串がスッと刺されれば焼き上がり。

