

## 江戸・東京の焼き芋屋の移り変わり

サツマイモ資料館館長 井上 浩

### 1 はじめに

熱帯アメリカ原産とされるサツマイモがわが国に入ったのは、江戸時代の初め頃だった。まず琉球に入り、そこから九州各地に伝えられた。それが少しずつ北上を続け、江戸時代の中頃からは関東でも作れるようになった。

サツマイモはどこでも、最初は飢饉に備えて作られた。だがすぐ農家のふだんの日の食料としてたくさん作られるようになった。サツマイモは都市に住む人たちからも好まれた。京都・大阪・江戸などの大都市では、それを蒸したり焼いたりして売る人が現れた。とりわけ江戸では焼き芋が受け、冬のおやつといえぱそれになった。

首都の人たちの焼き芋好きは明治維新後も変わらなかった。焼き芋屋の繁昌は大正12年の関東大震災まで続いた。震災後は焼き芋屋にとってのむずかしい時代が続いたが、それでも東京の焼き芋屋はいまに続いている。危機が来るたびに、それに対応できる焼き方を工夫してきたからだ。ここではこうした首都の焼き芋屋の歴史をふり返ってみたい。

### 2 江戸の焼き芋屋

関東でのサツマイモ作りが盛んになると、江戸に蒸しいもを売る店が現れた。ただ騒がれるほどのことはなかった。ところが焼き芋の場合は最初から大違いだった。焼き芋は江戸っ子の好みにぴったりだったのであろう。寛政期(1789~1801)にそれが現れると大評判になり、たちまち冬のおやつといえぱそれになった。焼き芋屋は江戸のいたるところに現れたが、その多くは木戸番の内職だった。

江戸では治安維持のため、武家地には辻番が、町地には自身番が置かれていた。江戸のたいていの町には入り口と出口に木戸があった。その入り口の木戸のそばに自身番屋と木戸番屋があった。出口の木戸のそばには木戸番屋だけがあった。自身番屋には町役人が詰め、木戸番屋には「番太郎」と呼ばれた木戸番がいた。

木戸番の仕事は木戸を朝開け、夜閉めることと火の番だった。町内から手当が出ていたが、内職として木戸番屋で雑貨や駄菓子などを売ることを許されていた。それでそこは今のコンビニのようなところになっていて、「商番屋」(あきないぼんや)とも呼ばれていた。それだけに焼き芋がおもしろいとなったとき、木戸番たちがわれもわれもとそれに手を出した。

焼き芋が江戸っ子に受けたのは、あまくて香りがよく、おいしかったからだけではない。値段がとても安かったからだ。焼き芋が高いものになってしまったのは太平洋戦争後のことだ。江戸時代から戦前まで、焼き芋は食べ物の中で一番安いものだった。

ということは原料のいもも高いものではなかったということになる。安い、重い、かさばる。そういうものは陸送では割に合わない。船で運ぶしかない。そのため江戸周辺でサツマイモを作っていたところで、江戸の焼き芋用のいもの大産地になれたところは二ヶ所しかなかった。一つは下総の馬加(まくわり)村(千葉県幕張地区)地方で、江戸湾沿岸のここには江戸向けの海路があった。もう一つは武蔵野台地の川越藩領の村々で、ここには江戸と川越を結ぶ新河岸川の舟運があった。両者のいもの供給力は互角だったが、川越いもの方が上質とされ、「本場ものは川越」となった。諸国名産番付の一つ、「天保時代名物競」に、サツマイモで載っているのも川越だけだ。

江戸でのいもの焼き方は、いまの石焼きいもとはまったく違うものだった。店の土間やひさしの下に、土でかまど(へっつい)を作り、ほうろく(焙烙)を載せる。その底にいもを並べ、重い木のふたをして蒸し焼きにした。

燃料は古俵と古縄。江戸には全国からさまざまな物資が入った。その梱包材料は俵と縄だったので、使い古しが毎日大量にでた。それを安く買って燃料にした。

ほうろくは素焼きなので割れやすい。それでそう大きなものは作れなかった。客の多い焼き芋屋は、ほうろくでは間に合わなくなり、やがて鋳物の大きくて浅い平鍋を使うようになった。

焼き芋にはいもを丸ごと焼く「まる焼き」と、大いもをいくつかにはす切りにして焼く「切り焼き」があった。江戸っ子はまる焼きのほうを好んだようで、焼き芋屋の看板にも「○焼き」とあるものが多かった。看板といえば初期のものには「八里半」という文字があった。焼き芋の味は「栗(九里)」に近いというしゃれだった。それがやがて「栗より(四里)うまい」ということで「十三里」となった。幕臣、山田桂翁が宝暦(1751~64)から天保(1830~44)にかけての江戸での見聞をまとめた『宝暦現来集』にそうある。

木戸番の焼き芋はよく売れた。天保3年(1832)刊の寺門静軒の『江戸繁昌記』に、その盛況ぶりがこうある。焼き芋は町ごとに木戸番屋で売っている。そこでは朝早くから夜遅くまでいもを焼いている。値段はとても安い

ものだが、豊かな人も貧しい人も好んで食べるので焼き芋屋の売り上げは多い。一冬の一軒のそれは20~30両から100両にもなるという。かりに1軒50両。江戸八百八町の1町ごとに焼き芋屋があるとすると、江戸での一冬の総売上は4万両以上にもなる。



江戸の焼き芋屋のかまど  
(サツマイモ資料館が展示品として模製したもの)

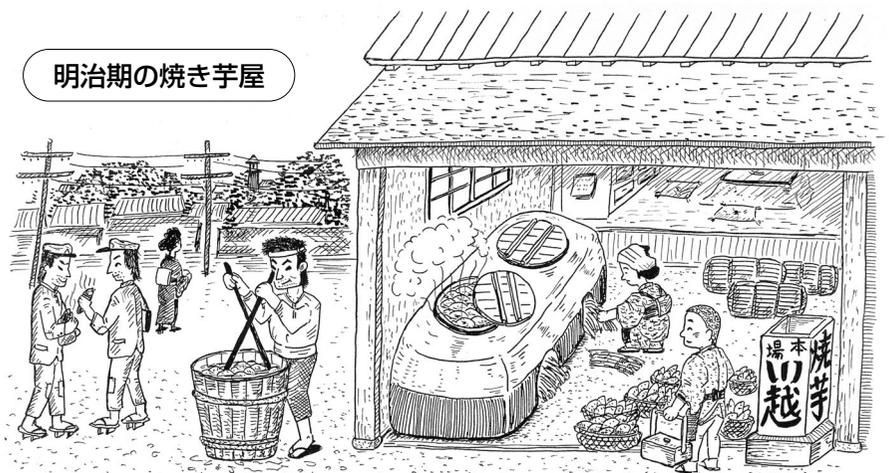
### 3 焼き芋の全盛期は明治

江戸の焼き芋屋の多くは木戸番の内職だったので、小規模だった。ところが明治維新で江戸が東京になると、大きなかまどを三つも四つも並べ、人を使って大量のいもを焼く大型専門店が続々と現れた。

その代表が明治2年(1869)創業の「芋庄」だった。森銑三の『明治東京逸聞史1』(東洋文庫)にこうある。芋庄は下谷御徒町にある。四つのかまどを使い、1日に90回も焼く。その売り上げは1日、15円以上にもなると。

週刊朝日編『続続値段の明治大正風俗史』(朝日新聞社)に高級で知られた第一銀行の大卒の初任給が、明治41年35円。同43年から大正7年まで40円とある。それは芋庄の売り上げの2~3日分でしかなかった。

そうなったわけは二つあった。まずは維新後、東京に移り住む人が急増し、人口が増え続けた。もう一つは米価が関係していた。東京のその変動は激しく、しょっちゅう高騰した。すると「細民」と表現されていた低所得者は米が買えなくなる。ところが焼き芋の値段は元々安かっただけでなく、そういうときもあまり上がらなかったから、そういう人たちにとってはめしの代わりになった。それだけに低所得者が多かった下町には、焼き芋屋が多かった。焼き芋はそういう人たちにとっては、無くてはならない命の綱だった。



(山田英次・画)

焼き芋屋は秋から翌春までの「半年商売」だ。内職ならそれでもいいが、大きな店を構えての専業では、あとの半年を寝て暮らすというわけにはいかない。幸い明治になると製氷機が現れ、氷が得やすくなったので夏にはかき氷屋になる店が多かった。

こうして焼き芋屋の暮らしはますます良くなったが、それは大正12年(1923)の関東大震災までだった。大震災で東京は壊滅したが、復興は早かった。だが新しい東京は前のそれとはまったく変わっていた。古いものが嫌われ、何でも新しいものが好まれるようになっていた。江戸時代以来の風俗習慣は嫌われ、時代遅れになった。それはおやつの世界でも同じだった。冬のおやつといえば焼き芋だったのに、震災後は売れなくなった。おやつが中心が菓子パン、ビスケット、カステラ、キャラメル、チョコレートなどの洋菓子に移ってしまったからだ。

これらの洋菓子の多くは、すでに明治期にあった。ただそれは一部のの人たちだけのもので、値段も高かった。それが大正期になると、第一次世界大戦による戦争景気と工場での量産方式の発達による価格の低下により、普通の人でも買えるものになってきた。大震災はちょうどそういう時期に起こり、世相を一変させた。それで洋菓子が一気に伸び、焼き芋は古くさいものになってしまった。

#### 4 大学いもとつぼ焼き

大震災で焼き芋屋のほとんどがつぶされ、焼かれた。それでも元の場所に店を再建した人が多かった。ところが焼けば売れた焼き芋が、震災後はいままで無かったパンの小売店がいたるところにできていた。「パン屋にやられた」と悔しがったが、売れないものはどうしようもない。多くの人が廃業した。

ただ焼き芋屋の中にはどうしてもサツマイモで商売を続けたいという人もあった。その人たちが始めたのが、昭和の初めに現れた「大学いも」だった。その起源については諸説がある。東大(東京帝国大学)の学生がアルバイトで始めたからとか、東大の前通りの焼き芋屋が始めたからとかと。

このような変化がよく分かるものに、作家で昭和2年(1927)生まれの吉村昭の『東京の下町』(文春文庫)がある。自分史でもあるそれによると、日暮里で生まれ育った吉村の家の近くに、かまどを3つ並べた焼き芋屋があった。冬は焼き芋を売り、夏は涼しげなガラスのれんを下げ、かき氷を売った。客は店の前の縁台に腰を下ろしてそれを食べた。かき氷は出前もしていた。

ところが小学生の3～4年生の頃、大学いもを売る店が突然現れた。焼き芋しか知らなかった町の人たちの間で大評判になり、その店の前はいつ行っても人がむらがっていた。その店の男はどこで仕入れたのか帝大(東京帝国大学)の徽章のついた学生帽をかぶっていた。

大学いものあおりで焼き芋屋の客が激減した。うちのそばの焼き芋屋も大学いもをやるのではないかと噂がたった。ところがそこのおやじはがんこだった。暗い目をしていもを焼き続けたとある。

大学いものデビューが鮮烈だったことと、それが大受けしたことが分かる。ただ他方では細々ながらも旧来のかまどの焼き芋も残った。それは太平洋戦争が始まる直前までであった。

関東大震災後、大学いもとほぼ同時に現れたものに「つぼ焼き」があった。これは中国から伝わった。大野史朗の『農業事物起源集成』(丸山社)によると、元祖は中国の東北地方。それが上海に入り、日本には昭和4年(1929)の暮れ頃、そこから関西に入った。それが翌年には東京に入り、またたく間に500軒以上のつぼ焼き屋ができた。ちなみに下川歌史編『明治・大正家庭史年表』(河出書房新社)によると、明治33年(1900)の東京府下の焼き芋屋は1406軒だったという。つぼ焼きの500軒はそれにはとても及ばない。でもかまど焼きが次々に消えていく中で、どうしてつぼ焼きが急増したのだろう。

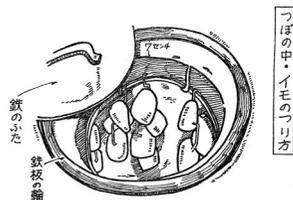
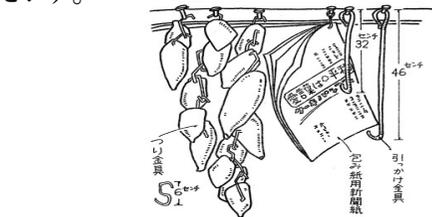
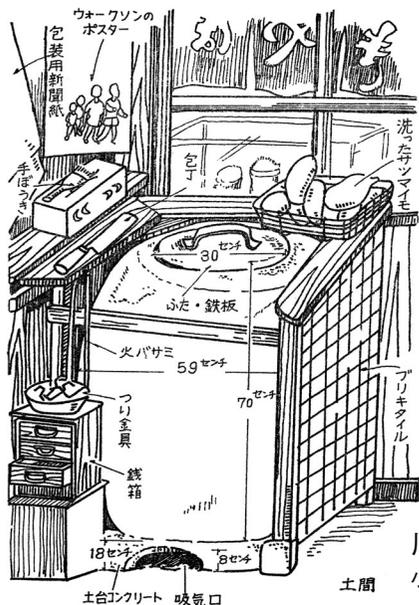
一つは目新しさにあった。前述のように震災後の東京では万事、新しいものが好まれた。つぼ焼きは鍋なしで焼く。針金の先を曲げ、いもをまるのまま引かける。それをつぼの内側沿いに、びっしりと吊す。火床はつぼの底にあり、燃料はコークスか木炭。火を入れたら、つぼの上を鉄のふたでふたをしてじっくりと蒸し焼きにした。

もう一つは売る側にとっての軽便性。かまど式では平鍋の大きいものは直径が1メートルもあった。それでかまどを三つも並べれば、大きい店の土間もそれだけでいっぱいになった。

ところがつぼ焼き用のつぼはコンパクトで場所を取らない。裏通りの小さな店でもやれたし、雑貨や駄菓子などを売る店では、土間の隅につぼを一つ置き、副業としてやることもできた。昔ほど焼き芋を食べなくなってきている。でもときには少しは食べたいという人もいる。つぼ一つで焼けるいもの量は、大きなかまどを二つも三つも並べて焼くかまど式から見ればわずかなものだ。だが、需要が少なくなってしまった時代には、それがかえってぴったりの規模だった。

つぼ焼き用のつぼは陶器の産地で作ったものが多いが、佐官などに作らせた特製品もある。川越でいまでもつぼ焼きを続けている平本屋のつぼもその一つ。川越で生まれ育ったイラストレーター、小林三郎の『川越の人シリーズ1 つぼ焼き屋』(昭和61年)によると、つぼの下地は鉄筋入りラス網にセメントで仕上げ、しっくいの上塗りをしたもの。つぼの大きさは高さ70センチ、一番太いところの直径59センチ、

一番太いところの直径59センチ。



川越のつぼ焼き屋、平本屋のつぼ  
小林三郎『川越の人シリーズ1 つぼ焼き屋』より

## 5 戦後現れた石焼き芋

昭和16年(1941)に太平洋戦争が起こると、東京の焼き芋屋は廃業するしかなかった。サツマイモも国の統制品となり、自由な売買ができなくなったからだ。終戦は昭和20年だったが、サツマイモの統制解除は遅く、昭和25年(1950)からだった。

戦災で、かまど焼きの店もつぼ焼き屋もほとんど消えてしまった。そのときそれに代わって現れたのが「石焼き芋」だった。鉄板製の箱に小石を入れ、それでいもを焼く道具をリヤカーに乗せ、町の中を売り歩くという新式だった。

戦前の東京の焼き芋屋はかまど式もつぼ焼きも店の中でいもを焼き、そこで売っていた。ところが石焼き芋は店に来てくれる客を待つのではなく、客のいそうなところを回って売るのでよく売れた。

東京の石焼き芋の元祖については、平成11年の夏、東京の甘藷問屋、川小商店の二代目の斎藤直衛社長から教えていただいた。それによるとこうなる。

元祖は墨田区向島の三野輪万蔵さん。もともとはラーメン屋だった。自分と同じぐらいだったから、50くらいで石焼き芋を始めたことになる。カマは鉄だし、石を大量に使う。重すぎて普通のリヤカーではもたないので、石焼き芋の装置だけでなく、特製のリヤカーも設計して鉄工所に作らせた。

石焼き芋には親方と売り子がいた。親方は道具一式といも、燃料、そして宿舎を用意して売り子を使った。売り子は雪国の農家の主人の出稼ぎが多かった。三野輪さんは新潟県刈羽郡出身だったので、そっちの人が多かった。親方は売り子を10人くらい使う人が多かった。20人も30人も使う人は大きい方だった。三野輪さんは創始者だけに別格で、大阪万博前の最盛期には40人も50人も使っていた。当時東京の売り子は1000人以上いた。

石焼き芋は出現するとすぐ東京中に広まった。もっとも山手は少なく、多かったのは下町だった。浅草や深川には特に多かった。石焼き芋用の小石は建材屋にある「大磯三分」がいいとされていた。あの大きさが熱をいもに均等に伝えるのによかった。

石焼き芋といえば戦後の庶民の暮らしを活写した長谷川町子の『サザエさん』にしばしばでてくる。それを見て思わず笑ってしまうものが多い。たとえば二人連れのサラリーマンがこんな話をしながら石焼き芋の屋台の前を通り過ぎようとしていた。「すまじきものは」、「みやづかえ」。「自分で商売やってりゃさらくでいいよね」。それを聞いて焼き芋屋のおやじが怒った。手にしていたメガホンを一人の男に無理矢理渡して言った。それで「じゃいしやきーいも」とどなれるかと。

そう、石焼き芋に欠かせないものに売り声もある。

石焼き芋の最盛期は、わが国の経済の高度成長期だった。その頃はいくらでも売れた焼き芋が、昭和45年(1970)の大阪万博あたりから落ち目になりだした。万博を機に海外からファーストフードの有力店が続々と上陸しただけではない。その後のコンビニの発展も響いた。

それを物語るものに、平成13年(2001)4月10日の朝日新聞夕刊の記事「焼き芋屋50年」がある。青森県弘前市出身の小山内吉三さん(71歳)の東京での焼き芋屋人生の紹介で、写真入りで詳しく出た。それによると小山内さんは20歳でその道に入った。焼き芋はもうかると聞いたからで、本当に良かった。一番売れたのは高度経済成長期の1960年代半ばだった。

それがやがてファーストフードとコンビニに押されてダメになった。小山内さんの焼き芋の値段は1キロ1000円。ここ20年、変えていない。それでも売り上げは落ちる一方で、最近是最盛時の1割にもならなくなった。リヤカーで売って歩く杉並区の町には、24時間何でも買えるコンビニが100メートルおきにできた。ファーストフードの店は値段をどんどん下げる。これではもうどうしようもない。それで今年限りで石焼き芋をやめることにしたのだという。

## 6 これからの焼き芋

石焼き芋がふるわなくなると、サツマイモ関係業者はそれに代わる新方法の研究に力をいれるようになった。国民が焼き芋嫌いになったわけではない。サツマイモは体にいい食べ物の一つとして見直されるようになってきた。そのサツマイモの食べ方で一番うまいのは、むかしもいまも焼き芋だ。安くてうまいそれを、いつでも買えるようにすればいくらでも売れるに違いない。

それで開発が進んできたのが、いもの大産地での焼き芋工場だ。大量のいもを焼き、冷凍や特殊パックなどにしてスーパーやコンビニなどに置くという考えだ。

焼き芋は冬のものという常識を破り、年中焼き芋にしたいという動きも出てきた。大阪や京都では夏でも焼き芋を売る店が増えている。その様子を平成16年5月26日の読売新聞大阪本社版が、「意外やイケル夏の焼きいも」の見出しで大きく報じている。

東京にも同じ考えの店が現れた。平成16年7月30日の東京新聞に、「夏は冷やしてホクホク!？」の見出しで二企業を紹介している。その一つ、マルエツは今年から都内の4店の店頭で焼き芋器を置き、夏でも焼き芋を売ることにした。今のところ焼きたての熱々のものも売れるし、焼いてすぐ冷蔵庫で冷やしたのも売れている。その割合は半々とあった。

わが国の焼き芋業界はすでにくつも危機を乗り越えてきた。今度も時代に合ったいい方法を、きっと見つけることだろう。

