

# サツマイモを巡る、ひとびと

川越は、昔からサツマイモで有名なまち。  
 現在は、蔵造りの町並みをはじめとする歴史的な建造物が、観光客を引きつけています。しかし、旅行先などで川越から来たことを告げたところ、「サツマイモのまちですね」と返事があったという話を、時々伺います。  
 ことしは、サツマイモが日本に伝来して四百年目。これを機会に、市では「さつまいも伝来四百年記念事業」を行います。この企画記事では、サツマイモや記念事業にかかわる皆さんに話を伺い、あらためてサツマイモと川越のまちが持つ魅力に迫ります。  
 問い合わせ：広聴広報課広報担当・内線2123

さつまいも伝来400年記念事業  
 川越名産案内

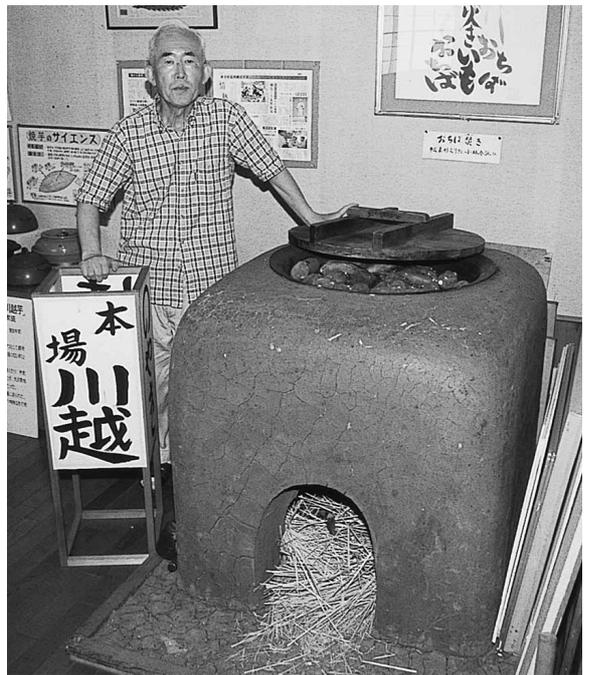
- ①サツマイモを抱くいも地蔵(生かす)
- ②サツマイモの葉(育てる)
- ③右はことしの「国際サツマイモ・キャッサバ学会」実行委員長、マレーシア農務省のタン・スウィー・リヤンさん、左がドウエルさん(伝える)
- ④小江戸川越紅ちゃん(描く)
- ⑤つぼ焼き芋(続ける)
- ⑥サツマイモを切る新田さん(食べる)
- ⑦ことし、嘉手納町(沖縄県)と山川町(鹿児島県)でもイベントを開催(調べる)

■「川越いも」の始まりは？  
 サツマイモは、メキシコからペルーにかけての中南米が原産です。大航海時代以降、世界に広まりました。中国経由で沖縄本島に入ったのが、慶長十年(一六〇五)。薩摩(現在の鹿児島県)で本格的にサツマイモ作りが始まったのが、ちょうど百年後の宝永二年(一七〇五)です。  
 享保十七年(一七三二)、西日本に大飢きんが起り、江戸幕府は対応に追われました。江戸の儒学者・

\*井上さんの前にあるのが、江戸時代、焼き芋に使われていた平鍋とかまど。七ページで紹介している平本さんの店で、かつて使っていた物も同じような形だったそうです。



サツマイモ資料館(小室)館長  
 井上浩さん(74歳・岸町二丁目)





## ■「紅ちゃん」は、こうして生まれた

実は、夫も応募したんです。その作品「キントキマン」を見ながらアドバイスしているうちに、次々にアイデアが浮かんできました。「川越には着物が似合う」「サツマイモのキャラクターは、女の子のほうがいい」「輪切りにすると、顔の表情を作りやすい」など……。結局、自分でイラストを描いて出したら、選ばれました。

## ■「川越いも」との出会い

都内から、今の住まいに引っ越してきたのが七年前。夫の曾祖母が川越の出身で、最初は古い城下町だというイメージが強くありました。犬の散歩をしていて、近くに芋掘り農園があると知り、畑の様子を見るのが楽しみです、しだいに農園の方と話を交わすようにもなりました。かつて幼稚園の先生をしていたころ、遠足で行ったのが懐かしく、転居した秋にすぐ、芋掘りに行ったんですよ。掘ってきたサツマイモは焼き芋にしたり、ふかしたり。また、サラダや大学芋などにしまし

た。取れたては、あくがなくておいしい！産地ならではの味ですね。

ここに住んでから、一面にサツマイモ畑が広がる風景も、川越のイメージとして思っ浮かぶようになりました。いい所に引っ越して来たと、ほんとうに思っています。

## ■「紅ちゃん」が愛され続けてほしい

私が生まれたのは、古河市です。茨城県もサツマイモの産地なので、子どものころのおやつには、干し芋や芋松葉がありました。私は、芋松葉のほうが好きでしたね。今でも、川越の芋松葉や芋せんべいを食べると、懐かしい味がします。

雑木林の落ち葉を使って苗床を作り、その苗を畑に植えてサツマイモを育てる方法は、昔から変わらないようです。このサツマイモ畑の風景が、川越にいつまでも残ってくれることを願っています。そして、「紅ちゃん」が川越のキャラクターとして、市民の皆さんに愛され続けるとうれしいなと思います。

青木昆陽は飢きんに備えるため、中国の文献を基にサツマイモの普及を幕府に進言します。当時、関東ではまだ、サツマイモを作っていませんでした。そこで、時の将軍・徳川吉宗は、さつそく昆陽に命じて作らせることにしました。享保二十年（一七三五）のことでした。

昆陽は江戸・馬加村（現在の千葉市）・不動堂村（現在の千葉県九十九里町）でサツマイモを試作し、江戸と馬加村で成功します。このうち、馬加村の技術を寛延四年（一七五二）に、川越藩内の南永井村（現在の所沢市）の名主・吉田弥右衛門が導入したのが、「川越いも」の始まりです。それが三富新田（現在の所沢市・三芳町）や、現在の川越市内へと少しずつ浸透していきました。

## ■全国的に「川越いも」が有名に！

もともと、飢きんに作られていたサツマイモは、すぐに農家の日常用の食料として作られるようになりました。

そして、江戸時代末期の江戸に突如、一軒の焼き芋屋が出現。「八里半（栗に近い）」と称し、江戸近くの農家で余ったサツマイモを焼いて売り出しました。それが評判となり、焼き芋屋がどっと増えました。その結果、江戸近くだけでは芋が足りなくなり、大量に供給できて運賃の安い舟で運べる千葉と川越のサツマイモが使われるようになりました。そのうち、「川越いも」の味がいいと通人の間で評判になりました。この評判が全国へ伝わり、「川越いも」はブランドとなり、現在に続いています。

戦中・戦後の食糧難時代をサツマイモのおかげで生き延びることできた者の一人として、そのことから感謝しています。そして、これからもサツマイモの持つ強いパワーを広く紹介したいと思っています。



さつまいも伝来400年記念  
シンボルキャラクター  
「小江戸川越紅ちゃん」の作者  
丹羽法子さん（48歳・南大塚）