



街道をゆきかう旅客の空腹を癒した草加宿名物

# 伝統の押し瓦で焼く 埼玉の草加せんべい

せんべいの代名詞といっても過言ではないだろう。

誕生からこちら、昔ながらの製法と原料にこだわりつづけている草加せんべい。製造工程をひと目みようと、江戸期創業の老舗、いけだ屋に足を運んだ。

**からみつくような喉ごしを  
できたてのせんべいで体験**

草加駅から車で数分。ちょうど職人たちが、天日干しのため、せんべい生地をならべたむしろを屋根へと運びあげている最中だった。さっそく工場に入ると、そこに

も静かに生地づくりにとりくむ職人たちの姿がある。いけだ屋の池田國雄会長から「せんべいづくりにはうるち米を挽いた米粉を練り伸ばして型抜きし、乾燥させる。生地製造」と、生地を焼いて商品にしあげる、焼きあげの2つの工程がある」と教わった。昔はずべ

て手仕事だったが、最近では機械の導入も進むという。ただ、米の選定から研ぎ方、挽き方、蒸かし方など、職人の感性が問われる場面は多いと池田さんはいふ。「米も硬質や軟質があつて、でんぷん質がみなちがう。農家が同じでも米は毎年変わる。それをどう生かすか。職人の目が欠かせません」



写真上／いけだ屋にて。機械で餅を同じ厚さに伸ばして型抜きする。型がきちんと抜けているかどうか、職人たちが目を光らせている。

写真左／乾燥は天日干しか乾燥機で行なう。干した生地はさらに数日置き、焼く直前にもう1度温める。膨張率を高めるためである。

ぐると、醤油のこげる香ばしい匂いがただよってきた。押し瓦式の機械が手焼き同様、生地をひっくり返したり、押ししたりしながら、時間をかけてせんべいを焼いている。どことなくほほえましい。ほかほかと湯気の立つ焼きたてのせんべいを、ぱりりと音をたてて噛み砕いた。熱々のせんべいを味わうのははじめてだが、小躍りしたくなるうまさ。粘りがすごい。舌や喉にからみつく。と、本当に喉をつまらせてしまい、思わず目を白黒。池田さんに笑われ、せん



写真右／素焼きの押し瓦。昔ながらの手焼きにこだわる高瀬煎餅店のご主人は「備長炭で焼くと、香ばしさが全然ちがいますね」と話していた。

写真中／押し瓦式の機械。生地を両面から一気にバーナーで焙る一般的なせんべい焼き機とちがひ、あくまで押し瓦を再現。大量生産は困難。

写真左／焼きあげた生地に刷毛ですばやく醤油を塗る。乾燥したら完成。



草加せんべい振興協議会 会長  
鈴木 康弘 氏  
有限会社大馬屋



## 草加せんべい

**名称の由来**／奥州街道の宿場町だった草加宿で盛んに製造され、ゆきかう旅人たちから「草加せんべい」と呼ばれたのがきっかけ。

**製法の特徴**／製粉、蒸し、練り、つき、型抜き、乾燥の工程を経て、押し瓦か押し瓦式の機械で適度な硬さにむらなく堅焼きする。また、製造現場で最低10年の経験を持ち、文化的・歴史的背景などにも通曉した職人「草加市伝統産業技士」が全工程を管理する。

**原材料の特徴**／関東6県で収穫された良質のうるち米を使用。

**品質と安全性**／食品衛生管理者による衛生管理など。

**業界とりまとめ団体**／草加せんべい振興協議会（埼玉県草加市高砂1-1-1）

べいの前身が餅であることを身をもって実感する羽目となった。べいの前身在りながら、最近の人は化学調味料に頼らなくなってきた。舌先の味にだまされがちですが、実は原料のよしあしは喉ごしにあらわれる。せんべいの場合、原料の基本は米と醤油です。そりやあもうこだわります。特に米は職人が関東地域産から厳選し、日々変わる気候条件と米の性質を見極めた上で、せんべい作りに励んでいます。その反面、伝統産業といえども、ひたすら伝統を守るだけではいつか枯れてしまうと沼口さんはいふ。「飽食の時代を迎え、安心安全が叫ばれている今、「お客様が求めているものは何か」をつかむために、常にアンテナを高く張り巡らせる必要がある。発想は柔軟に、技術は固く、基本をわきまなからず新しいものにチャレンジし、日本の誇れる伝統菓子として広く普及させたいですね」

## 伝統と消費者のニーズは ともに大切な車の両輪

次に訪れた草加せんべい振興協議会で、先刻せんべいで窒息しかけた話をすると、沼口孝次相談役が「まさにそこ！」と膝を打った。「その粘りこそが肝。最近の人たちは化学調味料にならされてしまっ、舌先の味にだまされがち

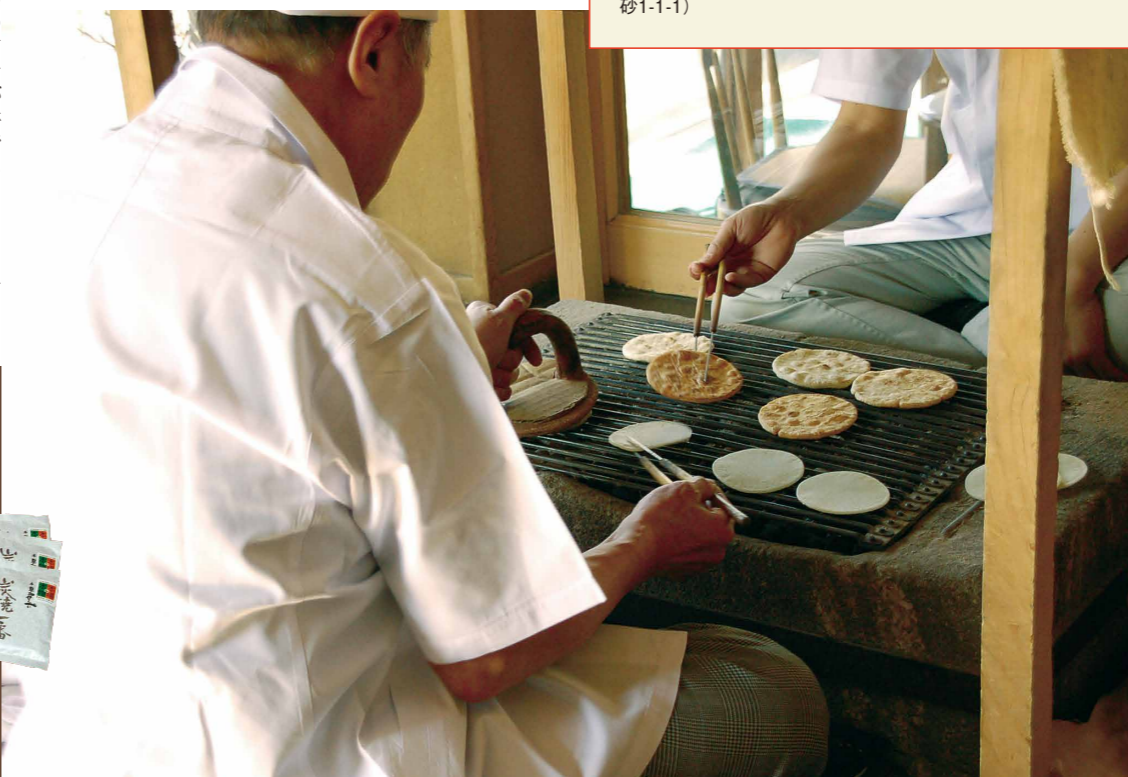


## 商品情報

手前左から、「味一番 草加せんべい」、「草加せんべい」、「草加せんべい 特選」、「草加せんべい」、「炭焼一番」。奥左から、「すみ手焼き」、「元祖 草加せんべい」、「手焼」、「名代 昔せんべい」、「米重せんべい」、「草加せんべい」。最近はこのように伝統的な堅焼きせんべいのほか、イチゴ味やチョコがけなども登場。

## 関連団体

草加地区手焼煎餅協同組合 埼玉県草加市神明2-4-13  
草加煎餅協同組合 草加市中央2-16-10  
草加市役所 産業振興課 埼玉県草加市高砂1-1-1  
☎048-922-0151(代)



## 中川流域を中心とした地場産業

江戸時代、この地域は豊かな水田地帯で、土地の米でつくったせんべいは街道筋の名物になっていた。明治以降、急速な流通の発達に背中を押され、たちまち地場産業へと成長していった。現在は埼玉県の草加市、八潮市、川口市、越谷市で生産されている。