

今も息づく職人の技・せんべい

草加と言えばおせんべい

もともと街道のおみやげとして旅人に喜ばれ、

いまや全国にその名を知られる特産品

谷塚駅東口、旧街道沿いにも

明治38年の創業以来、お店を構える

「五楽堂」がある。

ところで、なぜ草加せんべいはこれほどまで有名になったのでしょうか。

その起源についての詳細は不明ですが、慶長11年(1606年)、奥州・日光街道の宿駅として草加宿が設置されたことによるといわれます。農村が一変し、人馬乗継の地となり、旅館、商家、問屋などが増加。茶店も増え、旅人の休息の場となりました。寛永12年(1635年)に参勤交代の制が敷かれ、東北の諸大名がこの道を通って江戸へ往來するようになると、草加宿はいっそう栄えます。

当時、茶店では、古くからの伝統的な製法による堅餅(かたもち)を焼いて売っていました。堅餅は、ごはんをつぶして丸めて、乾かした保存・携帯食で、ルーツは千数百年前ともいわれています。塩味をつけ、焼いた堅餅、



これこそが草加せんべいの源流で、農家が自家用に作っていたものを旅人の求めに応じて茶店で扱ううちに、

街道の名物になりました。幕末からは利根川沿岸で開発された醤油が塗られるようになり、これがよく売れたとか。値段が安く軽量であるため、江戸への、あるいは東北方面へのおみやげとしても喜ばれたといいます。草加近辺は米どころで原料が良質であること、川が近く水に恵まれていること、良質の醤油が使われていること、そして江戸という大消費地に近い地の利が、草加せんべいの名を高めていったのです。

「草加が宿場町として賑わっていた頃、ある茶店にお

せんというお婆あさんがいた。この店の団子はうまいと評判だったが、日によっては売れ残ることもあった。ある日、武者修行の侍が茶店に立ち寄り、「その団子をつぶして天日で乾かし、焼き餅として売ってはどうか」と教えた。おせんばあさんが早速売り出したところ、お客に好評で、今の草加せんべいになった」——後に、こんな俗説が生まれたのもうなずけるような気がします。

現在、草加市内に、おせんべい屋さんは約100軒あるといわれます。「五楽堂」は生地作りから焼きまで一貫生産している老舗。ご主人の篠田清さんは三代目に当たります。「先々代の頃は、この辺りは浴衣の生産が盛んだったんだね。季節労働者が多かった。うちは、その人達の息抜き場となっていて、団子やせんべいを出していたと聞いている」。基本的な作り方は、今もその頃と変わらないそうです。うるち米を粉にして、熱湯を加えてこねる。これを一握りくらいの大きさにしてせいろに並べ、蒸す。つき機でつき、水にさらしてあく抜き。もう一度きめ細かについて、同じ厚さに伸ばし、型抜きして乾燥させる。この生地を焼いて、刷毛ですばやく醤油を塗り、乾かしてできあがりです。

すべて手作業というわけにはいきませんが、今なお習熟した職人の技を必要とします。



「せんべい屋はずっと家族労働でやってきた。今もそうだよ。昔は朝3時頃から作業して、日が出たらすぐ生地を乾燥させていた。季節によって湿度も温度も違うから、乾燥の具合を加減するんです。乾燥の具合の判断はね、理屈じゃない。「カン」なんです。この「カン」を養って、一人前のせんべい職人になるのに4、5年かかるんじゃないかな」。天日で干し、押瓦を使って炭火で焼いたものは、やはり機械のものと味が違う。天日干し・手焼きがせんべいの原点だから、こだわるのだと篠田さんは語ります。それは、四代目を継ぐ長男にも伝えられています。



戦前・戦後は原料がなく、機械は供出させられて、やむなく営業を停止した時代もあったといいます。そして、最近では新潟などの大手メーカーに押されぎみの感が…。「でも、やはり堅焼きは草加というイメージがあるようなだね。堅焼きといっても昔よりはソフトになっている。消費者の好みですよ。砂糖、海苔、味噌、にんにく、唐辛子など種類も増えた。中元・歳暮、帰省土産などに利用されるが、宅配便が普及して、全国から注文が来るようになったね。若い人も車を止めて買ってくれる。支持してもらえるのは、米と醤油が古くから日本人の財産だからでしょう」

本物のよさは忘れず謙虚に、時代に応じた仕事を続ける——まさに現代の職人の姿です。

