

NO.14

目次	「おんなの事件簿・トリカブト事件」.....14
	「草加せんべい物語」①五楽堂.....4
	さわやかミセス.....6
	ヘルシークッキング.....8
	体験ルポ・グランドゴルフ.....12
	「母たちのソナタ」上條さなえ.....24
	かわゆいベイビー.....32
	グルメ「仲勢」「煙草亭」.....34
	主婦に話題の店「四季フラー」.....36
	「和歌倶楽部」の集い.....37
	地元の先端ハイテク企業べんてろ.....26



草加市金明町 浅沼幸平ちゃん(平成2年7月15日誕生)

草加せんべい物語

五楽堂

だんご屋でせんべい

東武線谷塚駅北口から約4百m、田4号国道（前道）足立・越谷郷、沿いに、江戸風のしゃれた店構えのしのだ五楽堂。瀬崎町484番がある。生地から焼きまで一貫生産の老舗にして、創業が明治38年。一度は訪れてみたい店である。



江戸風のしゃれた店の前に立つ溝・政枝さん夫妻

せんべいを始めたのは篠田五郎右衛門さん、三郎・産成の農家の出てヨシさんと結婚、谷塚の地所帯を持った。5男坊だったため農業は継がず、だんご屋を開いた。お茶に漬物付けが受けて評判になり、地元では知られた店だった。この時すでにせんべいも売り、うまいせんべいを置いてある店として知られていた。妻のヨシさんが作り方を知っていて始めたものだった。

生地づくりに励む

せんべいを本業にしたのは、2代目を継いだ保さんだ。よく売れるのを見越し、生地づくりにも乗り出した。しかし昭和12年の日華事変以降、戦時色が強まり業者は廃業へと追いやられた。せんべいづくりを再開したのは昭和25年以降である。この間、保さんは初代遺産ともいえる茶の販売で食いつづけた。しかしこのころの無理がたたって体を壊し、50歳の若さで病に倒れた。そして3代目を継いだのが、6人兄弟の長男、清さん（58）である。清さんはせんべい屋の主人として、理論家タイプの経営者、篠田商店、篠田保商店と続いた店を「五楽堂」とし、焼きより生地づくりに力を入れた。工場も大きくした。「草加



昭和30年ごろの店舗。当時は篠田保商店とっていた。朝の写真をまだ店が閉いていない（場所は、現在と同じ所）

今でも天日干し

米の風味としょうゆの香ばしさがほどよく合、素朴な味をつくり出す。これが五楽堂せんべいだ。「調味はとくに加えませんが、いくら食べても飽きません。それが草加せんべいの信念がある。だから今でも天日干し、手づくりを守り続けている。長男、太一朗さん（25）が4代目を継ぐことになっているが、父のそうしなせんべいづくりの姿勢も受け継ぐ覚悟といえる。

五つの楽しみとは



天日干しをする3代目と4代目を継ぐことになった長男、太一朗さん(右)
＝工場内敷地で

味香り伝統



草加せんべい
認定登録商標
安心も品質も保証する組合協会のマークです。

後継者も決まり、伝統の灯を守り続ける清さんは、今年、草加製餅協同組合の代表理事長に就任した。新潟の業者に押し込まれ、年々販売シェアを落としている現状を打開するための切り札として登場した。一販路拡大、業者間交流など一つひとつ実現していき、せんべいの黒いというだけで商売である時代はなくなっている。

五楽堂とは「飲食」「健康で働く」「相和する」「正直に生きる」「奉仕と感謝」の五つの楽しみから成った。「食べることは楽しいことなんです。せんべいもそうです」。清さんのせんべい哲学、うなずける。

昭和二十一年、草加地区の焼餅協同組合と草加製餅協同組合、一般公認で生まれた。三つのマークは「味」「香」「伝統」を表している。このマークは組合から作られる草加せんべいだけに付けられる。マークを見れば場所の区わけができる。

街のオアシス

喫茶室 林檎



まず、おいしい水にこだわっている。そのため、イオン抑制の同温水装置を取り付けた。コーヒー自体に気を配っているのは改めようまでもない。「粉へのお湯の差し方、蒸らす方によってずいぶん味が違ってきますから、ホントにもう、細心の注意を払っているんです」。ママの江森潮津子さんが熱く語る。

この店、喫茶室「林檎」は八潮中央病院のすぐ近く。寝たこぼりの明



間や、もう少し高価なものもいくつかある。水のガラスも通常、喫茶店に使っている値段の倍、小振りのものをわざわざ揃えました。いい感じですよ。でも調子やすいのいい感じ。

口では嘆きながら、顔は満足気に微笑んでいる。いい水を使っている。丹精込めてコーヒーを使っている。その器は遊び心あふれるものばかりだ。

「いかがでしょうか。こう聞くと、不満めいた客はいない。」