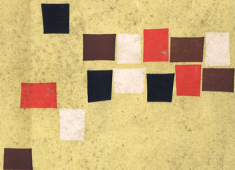


# 全国特産品案内

— 仕入の手引 —



日本経済新聞社

## 飯岡釜酸水あめ

- 〔生産地〕 千葉県海上郡飯岡町内。  
 〔生産量〕 年産百三十万一千五百萬貫、金額に  
 して約十八億七千万円。  
 (特徴) 原料はさつま芋でん粉の上品品を使  
 用しており、ボヤッとした製品のようにはず処理  
 によりなないで透明でなく、いわゆるあめ色  
 が特徴。生産者の大部分が室内工業的な  
 小企業形態。製品は大部分製菓子科向け。  
 〔生産期〕 年中だが最盛期はさつま芋でん粉の  
 出回る九月末から翌年二月。  
 〔出荷期〕 年中だが最盛期は十月から翌年  
 三、四月。  
 〔生産者数〕 約四十五軒。  
 〔生産者組織〕 飯岡水あめ工業協同組合調査  
 厚生会 (海上郡飯岡町内) (飯岡支店)  
 向後久三郎 (同町小畑) (同支店)  
 石井政司 (同町平松) (同支店)  
 鈴木金太郎 (同町飯岡) (同支店)  
 鈴木金太郎 (同町飯岡) (同支店)  
 大橋屋水あめ店 (同町飯岡) (同支店)  
 飯木商店 (同町川崎) (同支店)  
 大松繁松 (同町下永井) (同支店)

〔主要生産者〕 青森県商工課長 松谷武人抽

- 高野せんべい店 (八戸市大工町) (八戸支店)  
 四戸金屋 (同市八幡町) (同支店)  
 山下せんべい店 (同市大工町) (同支店)  
 夏坂せん (同市番町) (同支店)  
 栗橋勝蔵 (同市坂町) (同支店)  
 沢根せんべい店 (同市六日町) (同支店)  
 石田せんべい店 (同市六日町) (同支店)  
 岩崎商店 (同市番町) (同支店)  
 石田局せんべい店 (同市吹上) (同支店)  
 石田治三郎 (同市内) (同支店)  
 〔組合〕 八戸地方せんべい商工業組合 (八戸市大工町) (八戸支店)  
 〔主要仕向先〕 五〇%は県内、県外は東京、  
 大阪、北海道および東北各県。  
 〔等級〕 等級、規格はないが、防湿のため膳  
 箱入り紙箱入とある。  
 〔取引方法〕 ①県外の場合は全部組合経由②  
 取引単位は箇入の場合百本 (小三十六枚、大  
 五十枚入)、バウの場合は一千枚③決済は現金  
 取引、遠方の場合は代金引替えか前金渡し④  
 渡所は店側で運賃は買受側負担⑤取引  
 その他問合は前記組合か八戸商工会議所  
 (八戸市番町) (八戸支店)。  
 〔出荷経路〕 地方販売以外は生産者→組合  
 (集荷)→県外問屋→小売商。

## 草加せんべい

- 〔生産地〕 埼玉県北足立郡草加町。  
 〔生産量〕 三十一万の生産は平成品 (生地)  
 九十六万貫、製品十二万貫。  
 (特徴) 草加せんべいの起源は奥州街道に茶  
 店を出して団子を売っていた老翁が先残りの  
 処置に困っていたところ、旅人が薄く延ばし  
 て焼き塩味をつけたらいいと教えてくれたと  
 ころからできたものと伝えられている。文化  
 文政 (一八一七年) のころ、博識が常用され  
 るに及んで江戸をはじめ関東人の好みに適合  
 して急速に盛況した。戦後西地方の販路開  
 拓に成功し、現在全国一の生産地。  
 〔種類〕 大丸、中丸、小丸、角、菊。  
 〔生産者数〕 百二十軒。  
 〔生産・出荷期〕 年中だが、最盛期は四〜十  
 月。  
 〔主要生産者兼出荷関係〕 草加煎餅組合  
 調査

- 池田煎餅商店 (北足立郡草加町) (草加支店)  
 大川煎餅商店 (同町) (同支店)  
 岸波啓二 (同町) (同支店)  
 飯田保商店 (同町) (同支店)  
 関一 (同町) (同支店)  
 関一 (同町) (同支店)  
 関一 (同町) (同支店)  
 関一 (同町) (同支店)  
 関一 (同町) (同支店)  
 関一 (同町) (同支店)

## 南部 (八戸) せんべい

- 〔生産地〕 青森県八戸市内が主産地で十和田  
 市、三戸市、三戸町も若干ある。  
 〔生産量〕 年間小麦消費費三万六千六百六十  
 二キログラム。  
 (特徴) 伝説では建徳の昔、最盛天皇、陸奥  
 国八戸谷に遷幸のさい、食を求められた。臣  
 赤松某、付近の農家から、そば粉とごまを入  
 手し焼いた餅甲を鍋とし、そば粉をわつて火  
 にかけてこねをふりかけて、せんべい様のもの  
 をつくり蒸上げた天皇は喜ばれ賞として赤  
 松某に、藤氏の勲水、蒸に赤松の定款、三  
 階松を賞んだせんべいの製法を許したとい  
 う。この型はいまも使われている。このよう  
 に昔はせんべいもあつたが、その後麦粉  
 を原料にして商品化したのが南部産せんべい  
 である。八戸せんべいとち、砂糖を使わず  
 塩味だけで噛みせんべいとされたい香りと味  
 があり、ビールつまみに好適。南極観測  
 隊給食にもなった。  
 〔生産期〕 梅雨期を除き通年。  
 〔出荷期〕 梅雨期を除いて年中だが、最盛期  
 は三〜五月、八〜十一月。  
 〔生産者数〕 約百三十軒。

- 石井清造 (同町) (同支店)  
 草加家本店 (同町) (同支店)  
 高橋清一郎 (同町) (同支店)  
 大馬屋商店 (同町) (同支店)  
 漁沢商店 (同町) (同支店)  
 野口商店 (同町) (同支店)  
 飯川商店 (同町) (同支店)  
 源兵衛商店 (同町) (同支店)  
 角屋商店 (同町) (同支店)  
 豊田八重治 (同町) (同支店)  
 沢政商店 (同町) (同支店)  
 沢政清良 (同町) (同支店)  
 岡成良 (同町) (同支店)  
 鈴木商店 (同町) (同支店)  
 〔組合〕 草加煎餅商工業組合 (北足立郡草加町)  
 (草加支店)  
 〔主要仕向先〕 全国一円だが京浜地区が半分以上を占める。  
 〔取引方法〕 ①県外小売商や消費者とも直接  
 取引する②取引単位は一貫丸③支払条件は現金  
 か一月の先掛け④渡所は店側は持込み、遠距離は東京沙彌源渡し⑤その他問合は  
 前記組合。