生地も焼き加減も
季節によって
天気によって
日によって
全く違ってくる
煎餅作りは
面倒だが
面倒だから
価値がある
歴史がある
誇りがある
国産米だけで作る
伝統の味
草加せんべい

## 草加と『草加せんべい』

草加は、江戸と日光を結ぶ街道沿いに栄えた宿場町。

水資源の豊富なこの一帯は、良質の米と近隣で作られる醤油に恵まれて、おせんべい作りに最適な地でした。

軽く運べ日持ちのするおせんべいは、江戸時代には街道を行く人々の旅を助けました。

その後は荷車に乗せられ人力で千住大橋を渡り、美味しさと共に草加の名を各地へと運び続けたのです。

米重せんべい
『醤油』

## 草加せんべいの昔話

草加が日光街道の宿場町として栄えていた頃、旅人相手の茶店が街道にありました。

その茶店のおせんさんという女性が作って売っていたお団子が非常においしく、往来の人達に大変親しまれていました。

ある日、武者修行の侍が茶店に立ち寄り「おせんさん、お団子をつぶして天日で乾かして焼餅として売っては?」と教えてくれました。

早速作ってみたところ、お客様に大変喜ばれました。

こうして日光街道の名物、草加せんべいが誕生したと伝えられています。

お煎餅の起源は古く、稲作が始まった弥生時代に、その原型をみることができます。『おせんさん』のエピソードは昔話として草加の住民に愛されてきました。参考：草加せんべい振興協議会 HP

## 草加せんべいの種類

### ぬりもの〈醤油味〉

焼き上げた煎餅に、熱いうちに醤油をサッとひとぬり。米と醤油。地域の風土に根ざした素材でまとめ上げた基本の味です。

シンプルだからこそ工場ごとに違う生地や、焼き上げる職人のこだわりがはっきりと感じられるのも特徴です。

日常的に楽しんで欲しいもの。

贈り物として特別に焼き上げたものなど、その奥深さには限りがありません。

### ぬりもの〈変わり味〉

醤油以外のタレを塗った〈変わり味〉です。

『味噌』や『にんにく』、唐辛子などをまぶしたものも。

先祖伝来の秘伝の〈変わり味〉、時代に合わせて工夫を凝らした新しい味。

限定品などが見受けられるのも変わり味の特徴です。

### はりもの

焼き上げた煎餅に素材を貼り付けた〈はりもの〉。

基本の海苔だけでなく『おぼろ昆布』や『しそ』など工場ごとに違う美味しさが見つけられます。

パリンとかじれば香りたつ〈はりもの〉。

ザクザクとした食感とともに厳選した海苔や、季節の風味が広がります。

### まぜもの

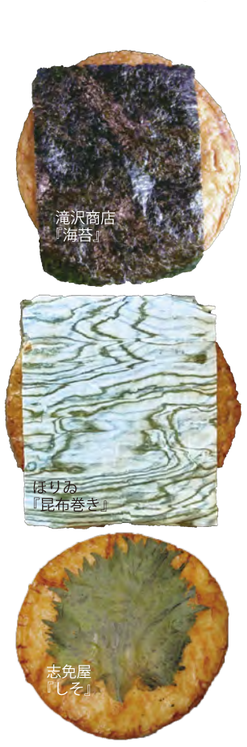
生地を胴突きする段階から素材を混ぜ込むのが〈まぜもの〉です。

『ごま』『えび』『唐辛子』など、混ぜ込む量から、胴突きでどのくらい素材を砕くのかなど、工場ごとのこだわりの違いが大きく見えるのが〈まぜもの〉の特徴です。

気温や湿度により、完全な製品を作るのは難しいと、どの職人も呟いている草加せんべい。

〈まぜもの〉をした生地を焼くのは更に技が必要といいます。

五楽堂
『ごま』


滝沢商店
『海苔』

亀楽煎餅本舗
『唐辛子』

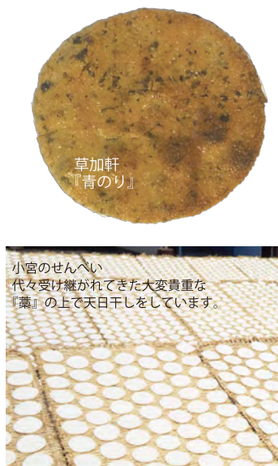
大馬屋
『醤油』

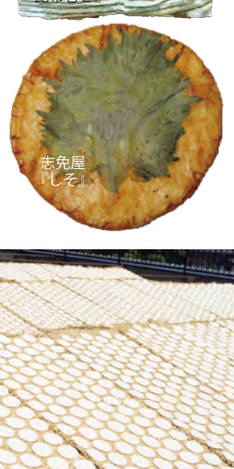

高瀬せんべい
『えび』


はりお
『昆布巻き』


三升堂
『にんにくせんべい』


池澤商店
『醤油』


草加軒
『青のり』


志免屋
『しそ』

扇屋
『みそせんべい』

宇原商店
『醤油』

## 毎日の草加せんべい

高い栄養価があり、日持ちもする草加せんべい。

いつでも気軽に手を伸ばしてほしい日常のおやつです。

家庭に常備することで、非常食としても注目されています。

ー家での保管ー
直射日光を避けるためには『缶』が最適です。

ー食べ方の工夫ー
・トッピング
チーズ、マヨネーズ+七味、チョコレートなどなど。
草加せんべいのバリバリとした食感がトッピングをひきたてます。
・お茶にひたして
緑茶にひたしながら食べると、せんべいはシミシミと柔らかく、お茶は香ばしいほうじ茶のように。
・鍋に
おせんべいをそのまま鍋に投入。
お餅のようにお楽しみください。
・『せんべい生地』
トースターで焼いて
熱々にバター醤油をたらしたり。
揚げても美味しくいただけます。


『せんべい生地』

宇宙へ行ったおせんべい!
五楽堂『せいろ古武士』

亀楽煎餅本舗
『うなぎ煎餅』

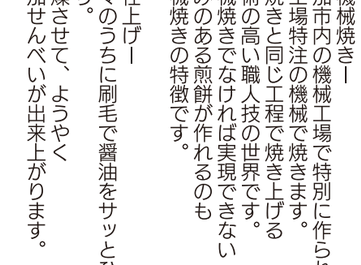
豊田屋
『せんべいジェラート』

宇原煎餅店
『煎餅缶』
小野寺米菓
『ハート型』

## かわりせんべい

草加せんべいをベースに、揚げたり形を変えたり別の素材とコラボレーションしたりと工夫を凝らしたおせんべいです。

いけだ屋
『どうぶつせんべい』
ひとくちサイズ厚焼き
まるそう一福『ちいまる君』
『千成揚げ』


ひとくちサイズ薄焼き
ほりゐ『草加っ子』

いけだ屋
『生草加せんべい』

大馬屋
『満点せんべい』

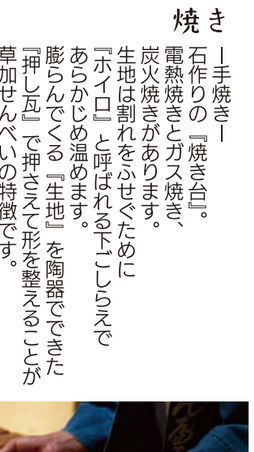

池澤商店
『揚げせんべい』

## 甘味

『ざらめ』を代表とする甘い煎餅。

しょっぱさと甘さの絶妙なコラボレーション。

基本の醤油煎餅がおいしいからこそ、引き立つ甘味です。


草加堂
『ざらめ』

小宮のせんべい
『しら浪』

大馬屋
『でこ煎』

## 焼き

ー手焼きー
石作りの『焼き台』。
電熱焼きとガス焼き、炭火焼きがあります。
生地は割れをふせぐために『ホイ口』と呼ばれる下ごしらえであらかじめ温めます。
膨らんでくる『生地』を陶器できた『押し瓦』で押さえて形を整えることが草加せんべいの特徴です。

ー機械焼きー
草加市内の機械工場で特別に作られた各工場特注の機械で焼きます。
手焼きと同じ工程で焼き上げる技術の高い職人技の世界です。
機械焼きでなければ実現できない厚みのある煎餅が作れるのも機械焼きの特徴です。

ー仕上げー
熱々のうちに刷毛で醤油をサッとひと塗り。
乾燥させて、ようやく草加せんべいが出来上がります。

いけだ屋
『献上煎餅』

亀楽煎餅本舗
備長炭で炭火手焼き

まるそう一福
2連の重厚な機械焼き機械。

## 草加せんべいの作りかた

### 生地

ー米粉つくりー
関東近県からとれた『うるち米』を挽いて米粉にします。きめ細かく仕上げたり、わざと粗く挽いたり、最高の食感を出すために、それぞれの工場が工夫しています。

ー練り・蒸しー
米粉に熱湯を注いで『練り玉』を作ります。『練り玉』を棒状にし『せいろ』に詰めて蒸します。

ー『つき』と『冷やし』ー
特注で専用の『胴突き機』を使います。この時に素材を投入します。その後冷水に放し、冷やします。『あく』が除かれる重要な工程です。

ー『型抜き』ー
生地を薄くのばし、円柱状の『型』を転がして抜きます。
代々受け継がれた『型』は、時代の変化に合わせて製造された、他には無い、おせんべい工場の宝物です。


まるそう一福
手前が『胴突き機』奥の三角形の枠に生地を入れ、たっぷりの水で『冷やし』ます。


いけだ屋
重厚で見事な
『型』のラインナップ


小宮のせんべい
代々受け継がれてきた大変貴重な
『藁』の上で天日干しをしています。

ー乾燥ー
『室(ムロ)』と呼ばれる巨大な乾燥室で生地を乾かします。
『天日干し』の場合は、干し上がるまで数日かかるため天候を見極めて生地を作ります。

ー保存ー
ここまで技術と技を注ぎ込まれて作られた『生地』はとても繊細です。
保存には昔から『木箱』が最適とされています。


まるそう一福
巨大な『室』がならぶ乾燥室。
様々な大きさ形のおせんべいに合わせて
生地の様子をチェックします


まるそう一福
『木箱』で生地を保存します。


滝沢商店
『ごま』

・注文に合わせた生地を作って他店に卸す工場
・生地から焼き上げまで自社で行う工場
・自社の生地を作りながら
　他店の生地を注文に合わせて作る工場
・注文した生地を個性的に焼き上げる工場
おせんべい工場は昔から分業して、助け合ってきました。

## 草加せんべいが「100年フード」に認定されました

令和3年度 文化庁『食文化機運醸成事業』

パリポリくん

「草加せんべい振興協議会」
草加せんべいの伝統的製法を受け継ぎ普及・理解を促進させていただくための取組を進める職人会です。

「本場の本物」
(一財)食品産業センター認定。
伝統的に培われた「本場」の製法・地域特有の厳選原料で「本物」の味をつくり続ける。原料と製法へのこだわりの地域食品ブランドの表示基準です。

「安心して味わえる本物の味」
熟練の技を持つ草加市伝統産業技能士が責任を持って作り上げました。

「厳選した素材」
産地指定の厳選したうるち米を使用しています。

「伝統を守った製法」
押し焼きでの堅焼き製法で焼き上げています。
手焼きなら『押し瓦』機械焼きも『押し』の工程を組み込んで焼き上げています。