

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。軽く連べり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。



米重せんべい「醤油」

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。その茶店のおせんべい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、往來の人達に大変親しまれていました。ある日、武者修の侍が茶店に立ち寄り、「おせんべい、お団子をつぶして天日で乾かして焼餅として売ってほしい」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。

煎餅の起源は古く、稲作が始まった弥生時代に、その原型をみるることができます。『おせんべい』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

草加せんべいの昔話

草加せんべいの種類

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つ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。

ぬりものへ変わり味へ

醤油以外のタレを塗った「変わり味」です。『味噌』や『にんにく』唐辛子などをまぜたものも、先祖伝来の秘伝の「変わり味」、時代に合わせた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。パリとさらば香りのたつ「はりもの」サクサ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

生地を膨らます段階から素材を混ぜ込むのが「まぜもの」です。『たま』『えび』『唐辛子』など、混ぜ込む量から、膨らみなどのくらい素材を研ぐのかなど、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、完全な製法を作るのは難しいと、この職人も悩んでいる草加せんべい。「まぜもの」をした生地を焼くのは更に技が必要といえます。

甘味

『もちもち』を代表とする甘い煎餅。しっとり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「おせんべい」引き立つ甘味です。

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입니다。



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、非常食としても注目されています。

一家の保管

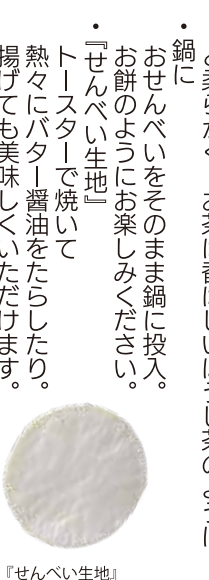
直射日光を避けるためには「圧」が最適です。食べ方の工夫：トッピング

チーズ、マヨネーズ、七味、チョコレットなどなど。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。

緑茶にひたして「お茶にひたして食べる」と、せんべいは「シミ」

と柔らかく、お茶は旨い「いぼ」茶のよう。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』



草加せんべいの作りかた

生地「米粉づくり」関東近県からきた「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。

「練り・蒸し」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「せいぞろ」に詰めて蒸します。

「突き」と「冷やし」特注で専用の「突き機」を使います。「まぜもの」は、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。

「型抜き」生地を薄く伸ばし、田柱状の「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。

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

「保存」これ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。



「焼き」手焼き：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。生地は割れをふさぐために「ホイロ」と呼ばれる下（し）ろいへあらかじめ温めます。膨らんでくる「生地」を陶器でできた「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。



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「食文化遺産顕成事業」



バリボリくん



バリボリくん

「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。

「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。