



街道をゆきかう旅客の空腹を癒した草加宿名物

伝統の押し瓦で焼く 埼玉の草加せんべい

火鉢をはさんで職人が対座して
いる。備長炭で焙ったせんべい生
地を数秒ごとに裏返し、ふくらん
できたときと押し瓦を押しあて
る。何十年と使いつづけた押し瓦
をたくみに操り、気泡やそりを抑
え、かたちを整えているのだ。

タイミングを誤ると、みばえが
悪くなったり、ひび割れてしま
うこともあるそうだが、目の前の老
練な職人はなれたしぐさで均一な
せんべいを黙々と焼きあげてゆく。

この押し瓦を使った独特の製法
で知られる草加せんべいは、江戸
時代、奥州街道の宿場町として栄
えた草加宿のだんご屋が旅人相手
にはじめたといわれる。「奥の細
道」には「もし生きて帰らばと、
定めなき頼みの末をかけ、その日
やうやう草加といふ宿にたどり着
きにけり」という記述があるが、
ひよっとすると芭蕉も口にしたか
もしれない草加の名物は、日本の

せんべいの代名詞といっても過言
ではないだろう。

誕生からこちら、昔ながらの製
法と原料にこだわりつづけている
草加せんべい。製造工程をひと目
みようと、江戸期創業の老舗、い
けだ屋に足を運んだ。

からみつくような喉ごしを
できたてのせんべいで体験

草加駅から車で数分。ちょうど
職人たちが、天日干しのため、せ
んべい生地をならべたむしろを屋
根へと運びあげている最中だった。

さっそく工場に入ると、そこに
も静かに生地づくりにとりくむ職
人たちの姿がある。いけだ屋の池
田国雄社長から「せんべいづくり
にはうるち米を挽いた米粉を練り
伸ばして型抜きし、乾燥させる。生
地製造」と、生地を焼いて商品に
しあげる、焼きあげの2つの工
程がある」と教わった。昔はずべ

て手仕事だったが、最近では機械
の導入も進むという。ただ、米の
選定から研ぎ方、挽き方、蒸かし
方など、職人の感性が問われる場
面は多いと池田さんはいう。「米
も硬質や軟質があつて、でんぷん
質がみなちがう。農家が同じでも
米は毎年変わる。それをどう生か
すか。職人の目が欠かせません」



写真上／いけだ屋にて。機械で餅
を同じ厚さに伸ばして型抜きする。
型がきちんと抜けているかどうか、
職人たちが目を光らせている。
写真左／乾燥は天日干しか乾燥機
で行なう。干した生地はさらに数
日置き、焼く直前にもう1度温め
る。膨張率を高めるためである。

ぐると、醤油のこげる香ばしい匂
いがただよってきた。押し瓦式の
機械が手焼き同様、生地をひっく
り返したり、押ししたりしながら、
時間をかけてせんべいを焼いてい
る。どこことなくほほえましい。
ほかほかと湯気の立つ焼きたて
のせんべいを、ぱりりと音をたて
て噛み砕いた。熱々のせんべいを
味わうのははじめてだが、小躍り
したくなるうまさ。粘りがすごい。
舌や喉にからみつく。と、本当に
喉をつまらせてしまい、思わず目
を白黒。池田さんに笑われ、せん



写真右／素焼きの押し瓦。昔ながらの
手焼きにこだわる高瀬煎餅店のご主
人は「備長炭で焼くと、香ばしさが全
然ちがいますね」と話していた。
写真中／押し瓦式の機械。生地を両面
から一気にバーナーで焙る一般的な
せんべい焼き機とちがひ、あくまで押
し瓦を再現。大量生産は困難。
写真左／焼きあげた生地に刷毛です
ばやく醤油を塗る。乾燥したら完成。



草加せんべい振興協議会
会長
沼口孝次氏



草加せんべい

名称の由来／奥州街道の宿場町だった草加宿で盛んに製造され、ゆきかう旅人たちから「草加せんべい」と呼ばれたのがきっかけ。

製法の特徴／製粉、蒸し、練り、つき、型抜き、乾燥の工程を経て、押し瓦か押し瓦式の機械で適度な硬さにむらなく堅焼きする。また、製造現場で最低10年の経験を持ち、文化的・歴史的背景などにも通曉した職人「草加市伝統産業技士」が全工程を管理する。

原材料の特徴／関東6県で収穫された良質のうるち米を使用。

品質と安全性／食品衛生管理者による衛生管理など。

業界とりまとめ団体／草加せんべい振興協議会（埼玉県草加市柿木町725）



べいの前身が餅であることを身を
もって実感する羽目となった。

**伝統と消費者のニーズは
ともに大切な車の両輪**

次に訪れた草加せんべい振興協
議会で、先刻せんべいで窒息しか
けた話をする、沼口孝次会長が
「まさにそこ！」と膝を打った。
「その粘りこそが肝。最近の人た
ちは化学調味料にならされてし
まって、舌先の味にだまされがち
ですが、実は原料のよしあしは喉
ごしにあらわれる。せんべいの場
合、原料の基本は米と醤油です
から、そりやあもうこだわってま
すよ。特に米は職人が関東地域産
から厳選し、日々変わる気候条
件と米の性質を見極めた上で、
せんべい作りに励んでいます」

その反面、伝統産業といえども、
ひたすら伝統を守るだけではい
つか枯れてしまうと沼口さんはい
う。「飽食の時代を迎え、安心安全が
叫ばれている今、「お客様が求め
ているものは何か」をつかむた
めに、常にアンテナを高く張り巡
らせる必要がある。発想は柔らかく、
技術は固く、基本をわきまえなが
らも新しいものにチャレンジし、
日本の誇れる伝統菓子として広く
普及させたいですね」



商品情報
手前左から、「味一番 草加せんべい」、「草
加せんべい」、「草加せんべい 特選」、「草加
せんべい」、「炭焼一番」。奥左から、「すみ
び手焼き」、「元祖 草加せんべい」、「手焼」
、「名代 昔せんべい」、「米重せんべい」、「草
加せんべい」。最近是这样した伝統的な堅焼
きせんべいのほか、イチゴ味やチョコがけ
なども登場。

関連団体
草加地区手焼煎餅協同組合 埼玉県草加市神明2-4-13
草加煎餅協同組合 草加市中央2-16-10
草加市役所 産業振興課 埼玉県草加市高砂1-1-1
☎048-922-0151(代)



審査専門委員
食と農研究所
代表
加藤 寛昭氏

バリバリと砕ける食感、
醤油の風味が懐かしい味わい
江戸時代からの名物で、「草
加市伝統産業技士」により生
産工程が管理され、品質と安
定性が確保されています。手
焼きでは、「押し瓦」で押し
ながら、金箸です早く返して
焼く伝統的手法が特徴。堅焼
きながら、かめばバリバリと
砕ける食感と、口いっぱいに
広がる醤油の風味がとても懐
かしい味わいです。