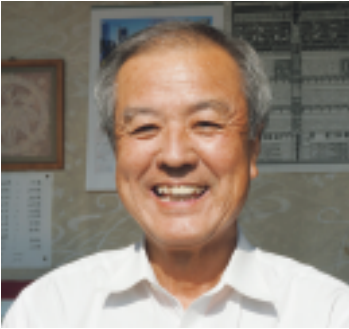


特集

越谷米菓組合 組合長
松葉屋
松澤 映和さん

手焼きせんべいの良さは、何と言っても人の手で作る素朴さがあり、私たち作り手の気持ち伝わることです。

何十年も買い続けてくれる方や、定期的に遠方から配送を依頼してくれる方もいます。うちのせんべいをわざわざ選んでくれているわけですからとてもうれしいですね。



このように、生地を作る段階から、実に多くの手間がかかっています。

こだわりのしょうゆと焼き加減

出来上がった生地は専用の焼き器で焼き上げます。炭火で1



せんべいを焼く様子を動画で見よう

スマホアプリ「Aurasma」で視聴できます



ある程度熱が伝わると生地が膨らんで曲がり始めるので、押し瓦で抑えて平らに整えます。

こまめに裏返ししながら焼き、生地がきつね色になったところで、さつとしょうゆを塗って出来上がりです。

最後にもう一度乾燥させることで、パリッとした食感が長持ちするといえます。



以前、生地を効率よく乾燥させようと乾燥室を作ったら「いつもと味が違う」と言われてしまった。これにはさすがにびっくりしましたね。

※越谷手焼きせんべいは下記の各事業所のほか、5ページの越谷市物産展示場でも販売しています

越谷米菓組合 組合員一覧

事業所名	所在地	電話	小売
ふじ見せんべい	大沢4-16-8	964-7958	○
(株)大塚	大沢3-12-12	974-1323	○
大山煎餅店	七左町7-270	962-1341	○
花見煎餅 大袋	袋山2059-10	975-2634	○
清水屋せんべい店	越ヶ谷3-6-6	962-7850	○
嶋田堂	千間台東1-7-8	975-1177	○
ゆたか堂せんべい	瓦曽根1-20-2	966-1902	○
中村屋商店	大成町1-2226	988-4727	○
(株)中山煎餅総本舗	瓦曽根1-13-32	964-4131	○
せんべい茶屋本舗 西山	蒲生3-7-40	986-2445	○
松葉屋	大沢4-9-1	976-5931	○
(株)米菓 桃の家	南越谷1-2-24	985-1500	○

表面のしょうゆがつややかに光る、出来たてのせんべい



夏場のせんべい作りは暑さとの戦いでもあります。

エアコンは部屋が乾燥して生地にひびが入り、扇風機は風が起ることで炭の火力が変わってしまうため、せんべいを焼いている間は、これらを使うことができないそうです。

エアコンも扇風機もNG



▲江戸時代から受け継がれている、お米としょうゆの素朴な味わい

職人の技術と勘が生かされた最高のせんべい作り

越谷手焼きせんべいは、生地作りからほとんどの工程で機械を使わずに作られています。店ごとに多少異なりますが、おおむね次のような作業があります。

- ① お米を洗う
- ② 製粉する
- ③ お湯を入れて練る
- ④ せいろでふかす
- ⑤ ふかした生地をつく
- ⑥ のし板で生地を薄く延ばす
- ⑦ せんべいの型を取る
- ⑧ 網に並べて天日干しする



度、さらには風の向きや強さまで気を配る必要があります。寒い時期や梅雨の間はなかなか乾かず、逆に乾かし過ぎるとすぐに割れてしまいます。その日の条件に合わせた最高のせんべいを作るには、長年の経験から得られた「職人の勘」も必要不可欠だそうです。

特集 ▼ 越谷の誇る伝統工芸 ③

越谷手焼きせんべい

江戸時代初期の頃から、市内の農家では家庭用に焼き米が作られていました。これが「越谷手焼きせんべい」のルーツとされています。

その後、売り物用として良質な越谷のお米と千葉県野田市のしょうゆを使った手焼きせんべいが作られ始めると、越谷の名物として知られるようになりました。現在も越谷のお土産品として高い人気があります。

特集

越谷桐箱組合 組合長
遠藤 正さん

私たち桐箱職人は、ただ単に箱を作るだけでなく、桐の良さを最も引き出せるように創意工夫しています。洋服と同じように、製品としての質のほかに見た目の美しさにも徹底してこだわります。

出来上がったものを実際に見て触って、職人がどのようなことを考えながら桐箱を作

余裕を持たせた大きさを材料を切り出します。

材料が出来上がったら、ふた、底、枠をそれぞれ作成します。

ふたや底は、1枚の板では大きさが足りない場合は何枚かの木材を貼り合わせます。

板には表と裏がある。表裏が同じ向きになるように貼り付けることで、美しい見た目になるだけでなく、丈夫なつくりになる

桐箱を製作する様子を動画で見てみよう

スマホアプリ「Aurasma」で視聴できます

つたか、それがお客さんに伝わるとうれしいです。

また、良い物は年数を経るごとにだんだんと味が出てきます。ぜひ長く使い続けてもらいたいですね。

箱の内側に取り付けられている「立ち上がり」。枠にぴったりと収まる板を貼り付ける技術が必要とされる

い物は、組み合う板にあらかじめ凹凸を作っておき、それらがしっかりと組み合わせるようになっていきます。接着し、1つの箱の形になったら、丸のこを使って箱を上下に分けます。

次に、底またはふたのどちらかに「立ち上がり」（ふたと底を組み合わせる、内側の出っ張りの部分）を取り付け、最後にかんなどで表面を仕上げて完成です。職人はこれらの作業を寸分の狂い無く仕上げます。

越谷桐箱組合 組合員一覧

事業所名	所在地	電話	小売
遠藤桐箱	大沢3-5-14	974-3504	○
河原桐箱製作所	平方126-1	976-3036	○
小早川桐箱	平方1200-2	976-5368	
(有)ソメヤエンタープライズ	東大沢1-27-3	976-5732	○
(株)中村木工所	平方南町6-8	976-2221	○
(有)山崎桐箱	袋山586	976-2020	○

伝統的手工芸品の販売は越谷市物産展示場

〈所在地〉弥生町505の2
(越谷駅東口高架下)

〈電話〉940-5550

〈営業〉午前10時～午後7時
〈定休日〉月曜日(祝日の場合は火曜日)、年末年始

作業場に並ぶかんなの数々。面取り(箱の角を落として丸くする)や表面の仕上げなど用途に合わせて使い分ける

同じ桐箱でもふたの形状はいくつも種類があり、簡素なものから手間がかかっているものまでさまざまです。桐箱を見て「このふたの形は○○だね」と言えば通に見られるかも?



▲用途に合わせてさまざまな形に作り上げられる桐箱

大切なものの保存に欠かせない桐箱

皆さんは、桐箱にしまうものといえば、どんなものを思い浮かべますか。

掛け軸や壺などの骨とう品、茶道具などでしょうか。美術館や博物館では、文化財や美術品を桐箱に保管しているところもあります。また、箱ではありませんが、着物は桐たんすにしまします。

このように、桐箱にしまっておくものはどれも「大切なもの」「貴重なもの」です。

ではなぜ、貴重品を桐箱にしまうのでしょうか。

桐は同じく木材として用いられる杉やひのきに比べて軽く、

柔らかい材質です。これにより、中に入れる物が重くても持ち運びがしやすく、傷がつきにくくなります。

また、木の中にある穴(気泡)が箱の内側の湿度を一定に保つ役割を果たしており、紙が痛んだり刃物がさびたりすることを防ぎます。

ほかに桐には、反りやゆがみが生じにくい、燃えにくいなどの特徴があり、昔から大切なものをしまう素材として重宝されてきました。

職人が一つひとつ手で仕上げていく

桐箱の製作は、まず中に入れるものに合わせた寸法取りから始まります。中身に対し適度に

特集 ▼ 越谷の誇る伝統工芸 ④

越谷桐箱

文化年間(1804~18年)、江戸の流行作家であった式亭三馬が化粧水「江戸の水」を手がけ、江戸で大ヒット商品となりました。そのとき、ガラスのびんに詰められた化粧水を入れるために桐の小箱が使われましたが、そのほとんどが越谷で作られたものでした。

以来、越谷の地で桐箱製作の技術が代々伝えられています。