

シリーズ

埼玉の隠れた銘品百選

⑥0

おこげせんべい (株式会社山香煎餅本舗)

草加市の郊外に忽然と現れる木立。木々の緑と調和した「草加せんべいの庭」は、株式会社 山香煎餅本舗の店舗であると同時に、職人の手焼きが見学できる煎餅工房、36人が一度に手焼き体験できる体験コーナー、そしてガーデンカフェを備えたテーマパークだ。米、豪、台湾など、海外からの客も後を絶たない。

株式会社 山香煎餅本舗は、1971年、煎餅作りを習得した河野武彦さん（現会長）が立ち上げた。当初は煎餅の卸売業であったが、その後、草加に工場を建てて自社製品の販売で事業を拡大する傍ら、テーマパークの構想を練り上げ、長男の文寿さんに社長のバトンを渡した翌年（2008年）にオープンさせた。2代目の文寿社長は、「草加せんべいの庭」の運営に尽力するとともに、4人のベテラン職人の技と国産原料の使用（米、醤油、昆布、鰹）・化学調味料の不使用というこだわりのもと、「お米の味がする」本物の煎餅を作り続けている。

草加の煎餅といわれてまず真っ先に思い浮かぶのは堅焼きの醤油煎餅だが、きょうご紹介する「おこげせんべい」も、美味しくする勘所は変わらない。それは、お米でできた真っ白な煎餅生地^{はいろ}の水分調整だ。職人は焙炉によって生地の水分をコントロールするが、その日の気温・湿度、生地が製造されてからの時間、割った見た目などあらゆる情報と感覚を総合し、ベストなタイミングで焼きや揚げの工程に移る。米の甘味と出汁の旨味、こうばしい香りとサクサクした食感の全てを一度に堪能できるのは、こうした繊細な技の裏付けがあってこそ。

良質な米油のおかげで、少々食べ過ぎてももたれない。

■ 株式会社 山香煎餅本舗

代表取締役社長 河野 文寿

〒340-0052 草加市金明町 481 <https://www.yamakosenbei.co.jp/>

（武蔵野銀行草加支店取引先）

