

令和4年度

印西市民アカデミーだより

第15号

講座15：「木下せんべい」について学ぶ

12月9日(金)、印西市の地場産品の一つである「木下せんべい」について学びました。木下せんべいは江戸時代に始まり、木下河岸で乗り降りする客を相手に売っていました。軽くてかさばらないので、旅の土産として人気がありました。明治34年に木下駅が開業すると、木下河岸の堤防工事に伴い、河岸にあった商店が移転してきて、副業としてせんべいを商う店が増え、昭和11年の千葉県商工水産課「千葉県の土産」にせんべいの産地として木下が掲載されるほど有名になりました。今も昔ながらに一枚一枚丁寧に手作りしているのが特徴です。

今回は、JR木下駅北口前の「岩崎米菓店」を訪問し、手焼きしている現場を見学させていただきました。当店の創業は明治初期。主に醤油せんべい、玄米せんべい、塩の揚せんべいを焼いています。添加物や化学調味料を一切使用していない安全・安心のせんべいを信条としています。過去何度もTV取材を受けるなど注目度抜群のお店です。現ジャニーズ社長のI氏が取材で来店した様子が放映されたときには、全国各地から注文の電話が鳴り響き大変な事態になったそうです。ご夫婦二人で一枚一枚焼いているため、注文数が生産数をはるかに上回る状態が続いた場合は発送まで1か月以上お待ちいただくこともあるそうです。来店されても販売できないことがあるため、お店の暖簾を掛けていないそうです。



手際よく一枚一枚焼いていく様子を見学中

よく「暖簾がないお店」と言われるそうですが、「暖簾が出せないお店」が現状のようです。暖簾がかかっていない店先の脇を奥に進むと作業場があります。せんべいを焼く香りが漂ってきます。作業場に入ると七輪が一台。炭火で1枚1枚焼いていきます。当日は、乾燥させた生地を金属製のコテで丸く伸ばして焼く「下焼き」を見せていただきました。同じ形、同じ厚さ、同じ焼き色に統一することが一番難しいとのこと。アカデミー生も体験させていただきましたが上手くできませんでした。見学後、公民館に戻り下焼きしたせんべいを炭火で焼いて醤油ぬって仕上げました。醤油の香ばしい香りが何とも言えません。木下せんべい最高！！



カの入れ具合が難しい…



下焼きしたせんべい(上が玄米、下が白米)



マメにひっくり返すがポイント！



丁寧に醤油をぬって仕上げ