

三戸せんべいとてんぽ

「やっぱりてんぽは店先の味なんだよね。熱々をほおぼるのが一番だよ」



焼き上がったばかりのてんぽ。10円から50円まで生地量の値段が異なる。熱々を食べたらやみつきだ。

午後3時前になると幼稚園の保育さんがせんべい屋さんに出向き、園児の数だけせんべいを頼む。夕刻前になると放課後を迎えた高校生たちが焼きたてのせんべいを目当てにせんべい屋さんを集う。町で働く紳士淑女もしかり。仕事の合間や行き帰りにちよつと時間を見つけては、せんべい屋さんの軒をくぐる。これがせんべいの町・三戸の日常風景である。

この町の人気せんべい店のひとつに小山田煎餅店がある。主人の小山田美穂さんはまさに言気質のせんべい職人。レンガ積み風の2枚羽式のせんべい焼き機の前で毎日毎日せんべいを焼き続けている。

小山田さんが焼くせんべいは、南部せんべいでではなく、三戸せんべいである。素人目には見分けがつかないが噛つてみると違う。食感がまるで違う。三戸のせんべいはパリパリではあるが、ヨリヨリなたよ。小山田さんが語るように、歯ごたえはあるものの軽い食感なのだ。水とぶくらし粉の量、厚みが秘訣。というところだが子供からお年寄りまで誰もが好きになりそ

うな味覚である。

そして、もうひとつ特筆すべきは近頃お目にかかる機会が減ってきた「てんぽ」が三戸ではまだまだ健在という点である。堅く焼き締めずに小麦粉だけで柔らかく焼いた生せんべい「てんぽ」は作り置きがきかない。注文があつて焼かれ、客は店先で焼きたて熱々を「んげい」ながら立ち昇る湯気もろともほおぼる。そして、小麦の旨味と塩の妙味を思い知る。こうして、てんぽは工場の奥で焼けない、職人の顔が見える小山田煎餅店のような店ではじめて生み出せる美味しさなのだ。

ちなみに「てんぽ」誕生のきっかけは、天保の飢饉の時だと伝説は語る。小麦粉だけで柔らかく焼いたせんべいを救荒食として利用したという説である。しかし、先に堅いせんべいがあつたという話だけだと、私はてんぽが先だと思つた。焼き締めるには丈夫な型が必要だけれど、てんぽなら特別な型がなくても焼けるから、というのが小山田さんの説。「てんぽ」もやはり奥が深いようである。



これが三戸せんべい。実際に食べてみないとにはその差は理解できないのだ。



2枚羽式のせんべい焼き機でせんべいを焼く小山田美穂さん。「のべっこみ(=後にひく)のいいせんべいを焼きたいね」。



せんべい屋さんの店内。こういうお店で「おばちゃん、てんぽ5枚ね」と頼む。

取材協力 / 小山田煎餅店 青森県三戸郡三戸町大字同心町字古間木平38-2 TEL0179-23-3779

せんべい鍋物語

一戸から青森県南部で受け継がれてきた郷土料理、せんべい鍋。せんべい汁、せんべいかけとともいふ。ダシは鶏が一般的。場合によっては魚も使う。具はキノコ、キャベツ、豆腐などのほか、在り合わせのものを豪快にちよつと投入する。あとは、ほとく煮えるのを待つてせんべいを割り入れ、ダシをたっぷり吸って柔らかくなつたせんべいをほかの具と一緒にいただくだけである。

せんべいの起源が定かではないようにいつの時代から誰がこの料理を考案したのかは不明である。いすれにせよ、その昔は今のようにせんべい汁専用のせんべいはなく、普通のコマせんべいや白せんべいを割り入れていたといふ。しかし、それだと煮るうちに溶けてしまつたり、しゅばいやらで今のようにお店を出すほどの料理にはなつた。となると誰が、せんべい汁専用のせんべいを生み出したかという疑問に再び突き当たるのだが、その人物こそ、本頁にドーンと登場していただいた名川町の清水カツさんである。

台所で硬くなつたせんべいをせんべい鍋をつくりながら、カツさんが、鍋の中で溶けないおせんべいがあればいいのに……と思索にくれたのは、今から40数年前のこと。重曹が答えでした。重曹を加えない生地で焼く

と溶けないせんべいになりました。そしてそのせんべいを使った鍋をカツさんが家が経営していた食堂に登場させるとまさに大ヒット。一気に名川町の名物料理の座を射止めたのである。今でも名川センターハウスのせんべい鍋には、カツさん手作りのせんべいがつかわれている。

カツさんのアイデアがなければ、せんべい鍋という文化が今のようになつて育つことはなかったのである。



カツさんのせんべい鍋(一人前890円)は名川センターハウスで食べることができる。針山を越えてでも食べに行きたい!!

取材協力 / 名川センターハウス 青森県三戸郡名川町大字上久井字大洪民山23-91 TEL0178-76-3220

南部せんべい外伝

鹿角市は秋田県で唯一、旧南部領に属していた土地である。暮らす人もいまだに我らは南部の者なりと誇り高い。そういう土地柄ゆえ南部せんべいの文化もしつかりと息つき育まれてきた。

部せんべいのDNAを受け継ぐ老舗である。「創業は大正15年。初代が九戸のせんべい職人の下で修業し、その技術を持って返ってきたのがはじまりです。鹿角のせんべいは尾去沢鉱山で勤める坑夫の携帯食として欠かざないものでした。そのせいか噛みこたえがあつて腹持ちがいいのが特徴。また種類も多いんです」と教えてくれたのは三代目の田代宗さん。聞くところによると三戸や一戸のせんべいの発達は八戸の漁師たちの携帯食として利用したからという説もある。してみると、せんべいは働く男たちの肉体和精神を支える源としてあつたのである。

昔、家庭で使われていたのは何でも挟める縁のない型で、お店ではせんべいをきれいに型どれる縁ありの型が使われていた。




鹿角市の道の駅「あんとらあ」内にある田代せんべい店では手焼きせんべいの体験を行っている。



田代せんべい店の皆さま。気持ちのこもった接客が自慢です。

田代せんべい店 / 秋田県鹿角市花輪字中花輪10 TEL0186-23-3344