

「巻頭特集」

田中屋せんべい総本家

# せんべいの可能性を広げる

幕末の安政6（1859）年、戸田氏10万石の城下町大垣に、1軒のせんべい屋が開業した。店の主の名を田中増吉という。進取の気性に富む職人だったらしく、日頃より商品開発に勤しみ、明治元（1868）年には、店の看板商品となるせんべいを生み出す。今や大垣の銘菓のひとつに数えられる「みそ入大垣せんべい」だ。

## 150年続く伝統の味 頭で楽しむ厚焼せんべい

「田中屋せんべい総本家」の初代田中増吉の出自は不明である。大坂でせんべい作りの修業をした後、大垣に店を構えたことから、当地の出身であったかもしれない。

その増吉が考案したのが「みそ入大垣せんべい」。当時は「味噌入厚焼煎餅」と称していたようだ。1枚ずつ型に入れて焼く手焼きの製法や、まろやかな甘さのみそ風味は、150年経った現在も変わらず、守り続けられてきた。

せんべいにみそを入れる着想を、増吉はどこから得たのか。記録が残っておらず、確かではないが、大垣藩主の戸田氏とともにこの地へ移ってきた味噌・糍屋が近隣にあったことも、少なからず関係していたと思われる。

二ツ折、四ツ折と、せんべいを折りたたんだのも謎だ。玉子を使っていないため、通常の厚焼でもかなりの歯応えがある。四ツ折ともなれば「日本一堅いせんべい」と呼ばれている。推測の域を出ませんが、と前置きして6代目の田中裕介さんはこう説く。

「甘みを長持ちさせる工夫とし、

作業のようだが、その日の生地の状態を見ながら火加減や火の当て方、型を返すタイミング、焼き時間などを微妙に調整しているという。

こうした技術と経験を身に付けた職人が新たに育ってきた一方で、大きな課題もある。せんべいを焼く型を作る職人がもういなくなってしまうのだ。「手焼きから機械化への移行について、本腰を入れて取り組む必要に迫られています。20年、30年後を見据え、手持ちの型がなくなった時点で動き出すのでは遅いからです」

## 老舗の伝統を守りつつ 多彩な商品展開にも挑戦

せんべい作り1本で勝負すると決意した裕介さんも「これまで通りにやっていたら、やがてつぶれてしまう」と危機感を抱いていた。「せんべいを高級品と思う人はまずいません。そこをどうにかしたい。せんべいのロマネコンティを目指す、とよくいうのですが、そのためにはただ美味しいだけでなく、魅惑や情緒のような付加価値が必要。せんべいは駄菓子という消費者の意識を変えられるようなせんべいを作りたいと、日々試行錯誤しています」



新感覚のせんべい「まつほ」は、伝統の「みそ入り大垣せんべい」の食感とキャラメル味甘みと苦みが絶妙に調和したキャラメルせんべい。菓銘は藤原定家の和歌「来ぬ人をまつほの浦の夕なぎに焼くや藻塩の身もこがれつつ」による



パッケージもおしゃれな「玉穂堂」シリーズは、創業150周年記念の「ちよぼせん」を進化させた小ぶりのせんべい。「ごま」「かぼちゃ」「コーヒ」「ミント」の定番4種類に、「ココナッツ」「ゆず」「さくら」など期間限定の味加わる。「玉穂堂」は創業当時の屋号である



入社5年目の北奈穂子さん。約1年の練習を積み、職人として「みそ入大垣せんべい」を焼いている。1日に焼く量は800枚から1000枚。「店頭でせんべいを焼いていると、お子さんが見に来て声をかけてくれるのがうれしい」と笑顔を浮かべるも、手元を見つめる目は真剣だ



（上）みそ入大垣せんべい（厚焼）。表面の独特の「艶」は、焼き始める前に行う「艶付け」によるもの。型を熱して、白絞油を薄く塗り、火にかける。この作業を数回繰り返すと、型に油膜の層が作られ、途中油を塗り足さずに、1日中焼くことができる。みそ入大垣せんべいの二ツ折、四ツ折。焼き上がったばかりで、まだ柔らかい状態の厚焼きを二ツ折、さらに折って四ツ折にしている

（下）今年5月にリニューアルオープンした「FACTORY SHOP」。工場が併設されており、壁面にせんべいの焼き型や焼印がディスプレイされた店内には甘い香りが漂う。商品が並べられているのは、せんべいを製造するときに使うボール



田中屋せんべい総本家 6代目

### 田中裕介さん

次々と新作せんべいを世に問い、注目を集めている6代目の田中裕介さん。FACTORY SHOPの3階オフィスには日本の古典文学、宇宙、数学、寺院建築などの書籍がそろい、ソウルミュージックのCDが並ぶ。「商品開発のアイデアやヒントが得られることも」と笑う。「和菓子をもっと自由に、楽しくしよう」と結成された、老舗和菓子屋の若旦那集団「本和菓業」にも参加している



て、折られたんだのではないのでしょうか。昔は、甘さは神でした。お米を30回かむと甘くなるように、堅いせんべいをかみしめながら、じつくりと味わってもらえば、甘みも強く感じられ、より美味しくなると考えたのでしょうか」

## 自社製造にこだわって せんべい作り1本で勝負

裕介さんには、幼い頃からせんべい屋の後継ぎという意識が根付いており、ほかの道に進む考えなど一度もなかったと、きっぱり話す。「店番や店前の掃除、後片付け、袋詰めの手伝いなど、子どもの時分は当たり前に行っていました」

だからこそ、本業のせんべい作りを下請けに回し、洋菓子を中心にする事業展開を進めた父と衝突した。大喧嘩の末、自社製造のせんべい1本で勝負するという裕介さんの覚悟に軍配が上がる。せんべい屋への転換と商品の見直しを図っていた。

みそ入大垣せんべいの原料は小麦粉、砂糖、みそ、ゴマのみ、と創業当時のまま。そうはいっても、伝統の味と品質を維持するため、使用する各原料の品種や産地、配合などは変え続けてきた。作物である以上、年によって出来が違ってくるからだ。味の決め手となるみそは、4年ほど前から自家製の糍みそを手作りしている。本店とファクトリーショップ（旧パ

イパス店）の店頭では、職人がせんべいを焼く姿が間近で見られる。生地を型に落とし、1枚1枚手際よく焼いていく。一見すると単純な流れ、

現在、看板商品のみそ入大垣せんべいと並んで、店頭を彩る「玉穂堂」シリーズや「まつほ」などの新商品群は、伝統の技術を生かしながらも、せんべいの新たな可能性を模索する裕介さんの思いが結実したもの。「数々の屍の上になり立った商品」という裕介さんの表現が、開発の苦労をうかがわせる。

「いろんなせんべいを試作するのは、実はみそせんべいの美味しさに繋がっています。みそせんべいだけを作っているのは、たとえば小麦粉の細かな性質など、わかりませんでした。素材と対話しながら作る大切さも学びました」

店の経営や商品開発に加え、裕介さんはせんべいの魅力を発信することにも心を砕いている。「せんべいが面白い、せんべい作りが格好良いと思う人をひとりでも増やしていきたい。せんべい職人になりたいという若い人が出てくれればうれしいですね」と語る。

## information

### 田中屋せんべい総本家

**本店** 大垣市本町2-16  
営業時間 / 9:30~18:00（日曜日は17:00 閉店）  
定休日 / 年中無休（1月1日、2日は休業）  
TEL 0584-78-3583

**FACTORY SHOP（旧パイパス店）** 大垣市楽田町2-76  
営業時間 / 9:30~18:00  
定休日 / 日曜日（1月1日、2日は休業）  
TEL 0584-75-1616



大垣は城下町であると同時に、美濃路の宿場町としても栄えた。その臨本陣があった場所に、田中屋せんべい総本家の本店はある。趣きのある建物の店舗に入ると、右手の作業場で職人が1枚1枚、丁寧にせんべいを焼いている