

「せんべい屋はずっと家族労働でやってきた。今もそうだよ。昔は朝3時頃から作業して、日が出たらすぐ生地を乾燥させていた。季節によって湿度も温度も違うから、乾燥の具合を加減するんです。乾燥の具合の判断は

ね、理屈じゃない。「カン」なんです。この「カン」を養って、一人前のせんべい職人になるのに4、5年はかかるんじゃないかな。」



天日で干し、押瓦を使って炭火で焼いたものは、やはり機械のものと味が違う。天日干し・手焼きがせんべいの原点だから、こだわりのだと篠田さんは語ります。それは、四代目を継ぐ長男にも伝えられています。

戦前・戦後は原料がなく、機械は供出させられて、やむなく営業を停止した時代もあったといいます。そして、最近では新潟などの大手メーカーに押されぎみの感が…。「でも、やはり堅焼きは草加というイメージがあるようだね。堅焼きといっても昔よりはソフトになっている。消費者の好みですよ。砂糖、海苔、味噌、にんにく、唐辛子など種類も増えた。中元・歳暮、婦省土産などに利用されるが、宅配便が普及して、全国から注文が来るようになったね。若い人も車を止めて買ってくれる。支持してもらえるのは、米と醤油が古くから日本人の財産だからでしょう」

本物のよさは忘れず謙虚に、時代に応じた仕事を続ける——まさに現代の職人の姿です。

