

## 草加せんべい物語

## 五楽堂

## だんご屋でせんべい

東武線谷塚駅東口から約4百m、田4号国道（現道）足立・越谷線沿いに、江岸風のしやれた店構えの「だ五楽堂」。瀬崎町484番3号がある。生地から焼きまで一貫生産の老舗にして、創業が明治38年。一度は訪れてみたい店である。



江戸風のしやれた店の前に立つ満・政枝さん夫妻

せんべいを始めたのは藤田五郎右衛門さん、三郎・彦成の農家の出てヨシさんと結婚、谷塚の地で所帯を持った。5男坊だったため農業は継がず、だんご屋を開いた。お茶に漬物作りが受けつ評判より、地元で知られた店だった。この時すでにせんべいも売り、うまいせんべいを置いている店として知られていた。妻のヨシさんが作り方を知っていた始めたものだった。

## 生地づくりに励む

せんべいを本業にしたのは、2代目を継いだ保（たも）さん。よく売れるのを見れば、生地づくりにも乗り出した。しかし昭和12年の日華事業以降、戦時色が強まり業者は廃業へと追いやられた。せんべいづくりを再開したのは昭和25年以降である。この間、保さんは初代の遺産ともいべき茶葉販売で食いつながり、しかしこのころの無理がたつて体を壊し、50歳の若さで病に倒れた。そして3代目を継いだのが、6人兄弟の長男、清（きよ）さん（58）である。清さんはせんべい屋の主人として、理論家タイプの経営者、藤田商店、藤田保商店と続いた街を「五楽堂」とし、焼きより生地づくりに力を入れた。工場も大きくした。「草加



昭和30年ごろの店舗。当時は藤田保商店とっていた。朝の写真でまだ店が開いていない。(場所は、現在と同じ所)

## 今でも天日干し

米の風味としょうゆの香ばしさがほどよく合、素材な味をつくり出す。これが五楽堂せんべいだ。「調味はとくに加えませんが、いくら食べても飽きない。それが草加せんべいの信念がある。だから今でも天日干し、手づくりを守り続けている。長男、太一（55）が4代目を継がせているが、父のそうしただせんべいづくりの姿勢も受け継ぐ愛情と、い。

## 五つの楽しみとは

後継者も決まら、伝統の灯を守り続ける清さんは、今年、草加煎餅協同組合の5代目理事長に就任した。新野の業者に押し込まれ、年々販売シェアを落としている現状を打開するための切り札として登場した。「販路拡大、業者間交流など一つひとつと実現していきたい。せんべいの黒いというだけで商売である時代ではなくなっています」。

五楽堂とは、「飲食」「健康で働く」「相和する」「正直に生きる」と、「奉仕と感謝」の五つの楽しみからとった。「食べんべい」とは楽しいことなんです。せんべいもそうです。清さんのせんべい哲学、うなずける。



天日干しをする3代目と4代目を継ぐことになった長男、太一（右）＝工場内敷地で

## 味香り 伝統



草加せんべい  
協同組合

安心も自給する産出保証のマークです。

昭和六十一年秋、草加地区産地協同組合と草加煎餅協同組合、一般公認「生まされた、3つの円は「味」「香」「統」を表している。このマークは組合で作られる草加せんべいだけに行ける。見れば場所も、うなずける。

## 街のオアシス

## 喫茶室 林檎



ます。おいしい水にとろろ回ります。そのため、イオン抑制の同体水装置を取り付けた。コーヒー自体に気を配っているのは改めていうまでもない。「粉」のお湯の差し方、蒸らす方によつてずいぶん味が違ってきますから、ホントにもう、細心の注意を払ってらるんです。ママの江森津津子さんが熱い「語る」。

この店、喫茶室「林檎」は八潮中央病院のすぐ近く、凝った造りの明

る。華やかなパラーラド、店内でパツと目につくのは花、あちこち、大きな花瓶いっぱい生けられてある。「私がお花好きなので」とさりげなくいうママ、実は華道、茶の湯といずれも師匠さん。れつきとした家元でいらつしやる。

「コーヒーの器がまた素晴らしい。画一的でない。全部入り一つ一つは大体300円から1万2000円ぐらい。もう少し高価なものもいくつかあるさうだ。水のグラスも、通常、喫茶店で使っている箱の値段の小振りのものをわざわざ揃えました。いい感じですよ。でも朝もやすしい日ねえ」。

口では喋きながら、顔は満足気に微笑んでいるよう。いい水を使つて丹精込めてコーヒーを入れている。その器は遊び抜いたスチキナもばかりだ。

「いかがでしょうか。こう聞いて、不満のない返事の客はいない。