元気のヒ・ケ・ツ
2019年7月発行

【編集・発行・問先】
足立区産業経済部産業振興課
「元気のヒ・ケ・ツ」製作チーム
3880－5865（直通）

足立の商人・創人

西新井大師商栄会
事業部長

「手焼きせんべい　いずみや」
4代目店主　横山　浩治さん（58歳）

「一生勉強・日々精進」

西新井大師門前の老舗せんべい店を営みながら、商店街活動、民生委員活動と幅広く活躍されている横山浩治さんに元気のヒケツをうかがいました。

横山さんの「元気のヒ・ケ・ツ」を3つにまとめると、
- お客様との関わりとせんべい作りの探求心
- 生まれ育った足立への愛情
- ご夫婦のきずな

インタビューをご覧ください！

お仕事を始めたきっかけは？

もともと両親がここでせんべい屋をやっていてね。創業は明治中頃で、１００年以上の老舗なんだ。小さい頃からお店を手伝っていた。

２０歳から４８歳まではおもちゃ会社に勤めていた。普通の会社員。お店が忙しい土日に手伝う程度だった。だけど、父が１０年前に亡くなってね。その時、お店をなくすのはもったいないと思ったのがきっかけかな。

うちのが（奥様）、ずっと結婚後手伝っていたから、せんべい屋の仕事では先輩（笑）。

せんべい屋は意外と重労働で、一年中炭火の熱さとの闘い。

焼きの日は、朝６時から種火を起こして１時間半かけて炭をおこす。その後、５～６時間は炭の前で、二人でずーっとせんべいを焼き続けるんだ。決して楽じゃないけど、喜んでくれるお客さんのために、美味しいせんべいを作ろうって思う。

親の時代は生地から作っていたけれど、生地を天日干しできる場所と人手がいなくなってしまって。時代に合わせて変化しているね。

ごま入りせんべい・ビフォーアフター
（写真左が焼く前の生地、右が完成品）

（写真左）横山さん考案の「揚げせん」。塩味でさっぱりしていてコクもある。

お仕事で大切にしていることは？

父の「一生勉強」という言葉かな。同じ焼き方でも湿度や生地の出来によって、１枚として同じせんべいはできない。１０年焼いても、父や母のようにはいかないね。毎日、夫婦で試行錯誤の繰り返しだよ。

あとは、昔ながらの作り方を守り続けていることかな。生地はあきたこまち１００％、炭は備長炭。何度もひっくり返しながら、膨らむせんべいを押し瓦で厚さ・形を整える。少しおいてから色つけ（焼き目をつけること）。翌日、秘伝のたれをつけて、ホイロ（乾燥炉）でよく乾燥させたら、袋に詰めて完成。海苔やざらめなど、せんべいの種類によってしょうゆを変えているんだ。

味は全部で１０種類。売れ筋はしょうゆとざらめ。ガラスケースも今は珍しい。

仕事を頑張れる原動力は？

お客さんに「おせんべい、美味しかった！」、「また買いに来たよ！」って言ってもらえることが何よりだね。

まずは食べて味を覚えてほしいね。

お客さんは年配の方が多いね。父親の代からずっと買いに来てくれる方もいる。なかには、２週間に１度必ず買いに来てくれる常連さんもいて、好みに合わせて、特別にしょうゆを３度漬けしたしょっぱいゲンコツを焼いておくんだ。

奥様（希美子さん）と。せんべい作りについては、二人とも熱く語ってくれる。

忙しい毎日ですが、元気のヒケツは何ですか？

一番は「飲みニケーション」（飲み会）！（笑）商店街のメンバーと語り合ってストレス発散しているよ！

ほかには、夫婦で食事や映画鑑賞に行くことかな。仕事で家にいることが多いから、外に出て気分転換も必要だね。でも、気がつくと商店街のことを考えちゃう。出かけていても商店街をどう盛り上げようか、人を呼ぶヒントはないか、次のイベントでなにか使えないかって探してしまうね。生まれも育ちもここだから。地元を盛り上げたいね。

～編集者より～

売れ筋のしょうゆせんべいは、サクッとした歯ごたえの後に、お米の香りとしょうゆの香ばしさが広がる、１枚８０円とは思えない深い味わい。お二人はお互いに「四六時中一緒にいるから、話すこともないよ」と笑っていた。そんな夫婦の絆が、一番の元気のヒケツ。

片手は長い箸で４，５枚のせんべいを２秒に１回はひっくり返し、もう片方の手は押し瓦で成形する。焼きあがったおせんべいが次々に流れてくる光景は、まさに職人技！

【手焼きせんべい　いずみや】
住　　所：足立区西新井１－７－１２
（西新井大師から徒歩2分）
営業時間：午前10時から午後6時
（月曜日定休）
電　　話：03－3890－0368