



せんべいはどうやって作るの

たねを焼き型に入れて焼く

せんべいは、好きですか。ぱりっとした歯ざわりのせんべいは、おやつなどに喜んで食べられていますね。日本各地には、いろいろな名物せんべいがあり、おみやげとして喜ばれています。

せんべいは、小麦粉やうるち米粉を材料にしたたね(せんべい生地)を焼いたものです。作り方は、まず、小麦粉または、うるち米(もち米でもよい)の粉で、どろりとした「たねしる」を作ります。砂糖、水あめ、卵、みそなどを加えるものもあります。これを鉄製の焼き型に流しこんで、焼けばでき上がりです。

また、うるち米(またはもち米)をついて、平たくのばし、これを丸く型ぬきして乾燥させます。これにしょうゆを両面にぬって、焼き上げたものを塩せんべいといいます。

古くからあった食べ物ですが、本格的に作られるようになったのは、江戸時代で、多くの名物せんべいが作られました。奥州街道の宿場だった草加の草加せんべいは、塩せんべいの代表といわれるほど、人気がありました。

全国各地の名物せんべい

せんべいは、全国に名物といわれるものがありますが、代表的なものをあげてみましょう。山親爺(北海道札幌市)、うにせんべい(宮城県気仙沼市)、南部せんべい(岩手県盛岡市)、磯部せんべい、らっかせいせんべい(千葉県)、クルミせんべい(岐阜県高山市)、かわらせんべい(神戸市)、にわかせんべい(福岡市博多)。(監修・青木 国夫)

