神戸＆阪神

はじめ物語 洋菓子編

特別編

瓦せんべい

今や全国津々浦々に販売されている「瓦せんべい」。ルーツは神戸の「亀井堂總本店」です。実は洋菓子だったんです!? その誕生と発展の経緯を紹介します。

プレゼントあります!

▲一番大きな「特大瓦」は、実際の瓦と同じサイズ。右の普通の「瓦せんべい」と比べても、その大きさとボリュームの迫力はすごい

港町神戸に、2人の男が出会った

1873（明治6）年、神戸の地で「瓦せんべい」は誕生しました。考案者は松井佐助、河内（大阪）の地から神戸に出てきて、菓子屋で修業の後「亀井堂總本店」を興しました。

彼は、修行時代作っていた焼き菓子に「卵」を入れることを考案します。当時の神戸には居留地に住む外国人向けに、非常に高価な食材が集まってきました。輸入品として砂糖や小麦、国内からは卵や牛肉、牛乳等が取り寄せられ彼らの胃袋を満たしていました。松井は、当時病人向けの滋養食として非常に高価だった卵を、焼き菓子の材料に選びます。それは、ビスケットやサブレの材料であった牛乳や油脂が、まだ日本人の舌には合わないだろうと考えたこと、しかしかつ、より〝ハイカラな〟菓子を作りたかったからでした。

◀亀井堂總本店の創業者、松井佐助

「瓦せんべい」の材料は、小麦粉と砂糖と卵です。その材料の一つ、砂糖を仕入れていたのが、1874（明治7）年に神戸に出てきた砂糖商・鈴木岩治郎、「鈴木商店」の当主です。彼も、大阪で砂糖商人の下で修業をした後独立し来神、ハーバーランドのはずれにあった「弁天浜」に店を開きました。当時の古い読み物には、2人が亀井堂の店先で、せんべいを焼く火鉢のそばで懇談していたとの記述があります。亀井堂は鈴木商店にとって「大お得意様」だったのです。かたや神戸の名物「瓦せんべい」を考案した男、こなた日本を代表する商社に発展する「鈴木商店」の創業者。2人の男は神戸の街で、互いに切磋琢磨しながら、店の発展に尽くすのです。

▲明治時代の亀井堂總本店

人形焼やもみじ饅頭も、ルーツは「瓦せんべい」

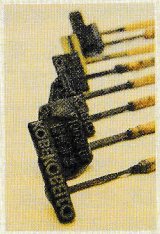
瓦せんべいは、売り出されるやいなや人気商品となります。1890（明治23）年には東京・上野で開催された博覧会に「神戸名産物」として出品され、大好評を博します。卵をふんだんに使うことから「ハイカラせんべい」とか「ぜいたくせんべい」と呼ばれていました。

ところで瓦せんべいは鉄型に挟んで焼きますが、オーブンで蒸し焼きにすると「カステラ」になります。そこで佐助は、カステラの製法も採り入れた菓子も考案します。あずき餡を入れた「瓦まんじゅう」や「アルファベット」がそれで、どれも神戸人の心をつかみました。

ちなみに、広島名物の「もみじ饅頭」も東京の「人形焼」も、ルーツは瓦せんべい（正確には瓦まんじゅう）と言えるのです。というのも、佐助は瓦せんべいのヒットにも関わらず、その配合や製法を惜しみなく弟子たちに教えたからです。彼らが独立し、次々に「瓦せんべい」の店を開いていきました。大正時代には神戸の電話帳に「菓子店」とは別に「瓦せんべい業」の欄があったということです。

ますます進化する新しい瓦せんべいの形

一時期100軒を超えるまでに増えた瓦せんべい屋の中にあって、元祖の「亀井堂總本店」は、材料を吟味しながら丁寧に焼き立てを提供することもあり、人気が分散・衰えることはありませんでした。すると、いつごろからでしょうか、神戸の企業の中に「社章（ロゴ）の焼き印を入れた瓦せんべいを作ってくれないか」という声が上がります。戦前の焼きごては戦中の金属供出等で無くなってしまったために詳しい時期は推し測れませんが、戦後の製造再開後すぐに、企業の焼き印を入れた新しい「瓦せんべい」が登場するのです。それは現在でも、企業の創業記念、設備の稼働記念等に使われ、焼きごての数は3000を超えると言います。



▲企業からの特注の「焼きごて」。瓦せんべいがPRツールに

さらに、生地を使った新しい食感のお菓子も、戦後に登場します。「クリームハッピー」は、そんな戦後の大ヒット商品の一つで、クリームを薄く焼いた生地で包んだ軽い口当たりの神戸らしいお菓子です。他にも、チョコレートで生地をコーティングした「チョコパピロン」など、現在私たちがスーパー等で入手する袋菓子のルーツが、ここで見ることができます。

神戸名物といえば「瓦せんべい」。名前は和風ですが、その誕生の経緯は、立派な洋菓子だと言えます。

▲現在も、職人の手で1枚ずつ丁寧に焼きあげられる

株式会社亀井堂總本店▶

●取材協力：株式会社亀井堂總本店
●参考資料：HP「鈴木商店記念館」