

始良市特産品協会 会員インタビュー

ティールームHIGASHI 様



始良市加治木町本町「はやま通り」沿い交差点の角に位置する喫茶店「ティールームHIGASHI」様。看板商品である「かじきせんべい」は60年以上の歴史を誇り、古くから地域の方々に愛され続けてきました。代表の東和夫様にお話を伺いました。

——せんべいといえば材料にお米を使うのが一般的かと思いますが「かじきせんべい」の場合はお米ではなく小麦粉が使われています。他のせんべいとは違う大きな特徴ですね。

使用されている原材料も、小麦粉、醤油、塩のみ。とてもシンプルです。かじきせんべいはどのように作るのでしょうか。

「まず、小麦粉と水を混ぜたものを型にはめて火を付けます。すると、中身が膨張しようとするので、こちらの焼きごてで少しずつ力を入れながら抑えつつ、30秒ほどかけて焼き上げます。

その後、醤油を塗って乾かす。これが工程です。この工程を続けてもう30年以上経ちますね。」

——1枚1枚丁寧に焼き上げるのですね。

「1回の工程で100個近く作ります。その間、ずっと焼きごてを持ち続けるから腱鞘炎になりますよ（笑）」

かじきせんべいを作る店も昔は他にも数件あったけど、今はもうウチだけ。串木野や横川から買いに来てくださる方もおられます。お客さんがいらっしゃる限りは腕が痛くなっても作り続けていきたいです。」



——東さんがかじきせんべいを作られることになったきっかけを教えてください。

「私が喫茶店「ティールームHIGASHI」を開いてもう40年近くになりますが、その隣の店舗で私の母が駄菓子屋をしております、そこでかじきせんべいを売っていました。母から引継いで作り始めたのがきっかけです。当時は「塩せんべい」という名前でしたが、私が作るようになってから「かじきせんべい」の名前で売り出しました。

エビ風味やゴマ風味のかじきせんべいを作ったこともありましたが、やはりシンプルな醤油味のほうがかじきせんべいらしいと思い、今に至っています。

昔からの製法を引継ぎつつも、よりサクサクするような食感になるように改良もしました。」



——こちらの店内は昭和の雰囲気を感じさせます。コーヒー・サイフォンも年季が入っていますね。

「サイフォンを知らない若い方もいらっしゃいますね。これ何ですかって聞かれたこともあります。これで作るコーヒーはまるやかですよ。」



——ラーメンは豚骨味、醤油味、塩味の3種類があります。麺は加水率が高くてとても食べやすく、スープも優しい味付けですね。



「スープには自家製の野菜を入れるときもあります。最近は塩ラーメンが人気です。」

※【インタビューを終えて】

久しぶりにサイフォンで作るコーヒーを味わいました。点火されてしばらくするとロートに沸騰されたお湯が上がり、火を止めるとフラスコに濾過されたコーヒーが下りてくる。その様子はまるで砂時計のようで、見ていて飽きませんでした。

店内の窓から交差点を行き交う人々や車を眺めていると、「私も時間があるときはずっと外を眺めていますよ。」と東さん。

焼きごてには、加治木地域の伝統行事である「くも合戦」の様子が描かれています。これは、東さん自ら鉄製のこてに形を入れたものです。

ティールームHIGASHI。昭和53年に開店した老舗の喫茶店は、変わり行く街並みを、変わらない店内から見守り続けています。

かじきせんべいはティールームHIGASHIのほか、加治木ふれあい物産館、くすくす館、蒲生観光交流センターにて購入できます。ぜひお買い求めください。



【お問い合わせ】

ティールームHIGASHI

〒899-5215 始良市加治木町本町377

電話 FAX : 0995-63-4691

営業時間 午前10時～午後8時

定休日 火曜日



取材者・文責

〒899-5492 始良市宮島町25

始良市役所 商工観光課 商工振興係

電話 0995-66-3145