

夢追い人

お客さんに一層喜ばれる

商品作りを目指したい

『上等』の煎餅作りを目指す

筑後せんべい本舗

代表 古賀 健吾さん

今月の夢追い人は、大川市九網の筑後せんべい本舗。代表の古賀健吾さんにインタビューした。筑後せんべい本舗は、木工せんべい、柳川慕情など有名だ。

今年の四月から五月にかけて開かれた第二十五回全国菓子大博覧会（姫路菓子博二〇〇八）で、「木工せんべい」が

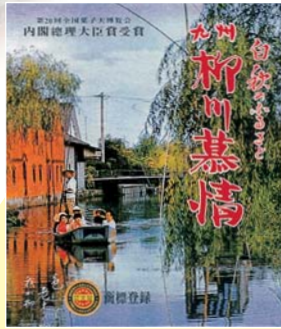
橘花栄光章を受賞されている。菓子博は約一〇〇年の伝統を持つっていて、四年に一度開催される。今回の姫路大会には九十万人の入場者が訪れている。本博覧会での受賞は菓子業界の中でも栄誉とされている。筑後せんべい本舗は、第二十回菓子博で、「柳川慕情」が内閣総理大臣賞。第二十二回で技術優秀賞





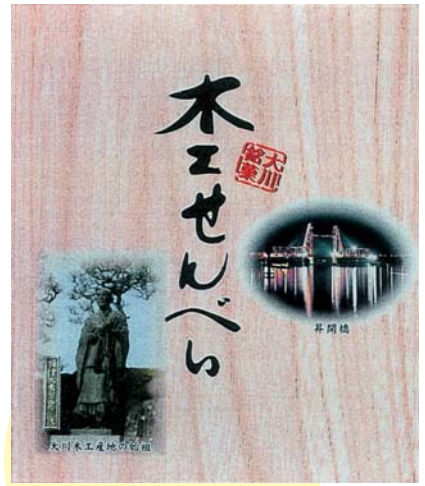
歯ごたえがソフトで、
香ばしい煎餅

を受けている。
筑後せんべい本舗の歴史を
尋ねてみた。
昭和二十五年頃古賀さんは、
兄と共に大川で煎餅製造を始
める。三年後、北九州に本拠を
移す。そして、三、四年後大川
に戻って独立。



「柳川慕情」

第20回菓子博で、内閣総理大臣賞
第22回で技術優秀賞受賞



「木工せんべい」

第25回全国菓子大博覧会(姫路菓子博2008)で、
橘花栄光章を受賞

菓子の包装紙の写真はすべて
古賀さんが撮ったものある

古賀さんには目指すべき目
標があった。なんだろうか？
「上等の煎餅を作ることでした。」
当時、洋菓子やパンなどは研究
用本や文献が多くあったが、煎
餅は皆無であったので、「自分
で考えてやるしかなかったです
ね。試行錯誤の繰り返しでした。」
そして、昭和三十三年頃、「鶏
卵煎餅」を作った。当時せん
べいは、一枚二円ぐらいであつ
たが、なんと十円で販売した。
その代わり材料は良質。卵は
地鶏。質のいいバター、水飴、
砂糖を使った。そして配合の
妙も。
その時代、スーパーはなく、
問屋さんの力が非常に強かった。
問屋に認めてもらえなければ小
売ることが出来なかったのだ。
「十円もする煎餅を問屋に
持って行ったとき、問屋がびっ
くりしましたね。」
問屋は「こんなの売れるもの
か！」と言う返答でした。
そこで、古賀さんは「売れな
いときは、返してもらっていい
ですから！」と言うことでなん
とか頼み込んだ。
すると、「十日ぐらい経った
ら、バカ売れの状態でしたね。
嬉しかったですね。」そして、



お花前店



水天宮店

昭和三十五、六年頃に、鶏卵
せんべいを改良した「木工せん
べい」を売り出す。
歯ごたえがソフトで、香ばし
い煎餅である。
話を伺って驚いたのは、「木
工せんべい」という名の通り、
多いとき市内数十社の木工所
から注文があつていったこと。
来客用のお茶菓手に利用された
という。せんべいには、会社
名が焼き印されていた。学校
給食用に使われていた時代も
あつたという。
今回受賞した木工せんべいは、
地元の海苔を巻いてアレンジし
たもの。この新しい木工せんべ
いに注目が集まりそうだ。
さて、古賀さんの趣味に写真
がある。菓子の包装紙の写真は

すべて古賀さんが撮ったもので
ある。なかなかのきばえであ
る。大川のコンテストで二回の
優勝経歴がある。
「外部に依頼しても、なか
か自分のイメージ通りにいかな
いんですね。それなら自分で
撮ろうと言うことになりました
た。」
夢を聞いてみた。「お客さん
に一層喜ばれる商品作りを目指
したいですね。幸い、水天宮、
お花前の二店舗で、観光客相手
に試作品を食べてもらう機会が
あります。直接意見を聞けるこ
とが、商品開発にとっても有利だ
と思つています。スーパーには
ない、『上等』の製品を作つて
いきたいですね。」