

千葉真由佳の 知りたい！ひらかわ

私、千葉真由佳が平川市の魅力を取材し、深堀りします！
今後も平川市におじゃましますので、お楽しみに！



千葉 真由佳（ちば・まゆか）
青森県出身の cent.Force（セント・フォース）所属アナウンサー。TBS「THE TIME」出演など全国的にメディア出演実績あり。地元愛が強く、県内でもイベント司会やキャリア講師、観光 PR など多方面で活躍中。

今回は

中畑手焼き せんべい本舗さん



青森の人なら一度は食べたことがある手焼きせんべい。どこか懐かしくてふと食べたくなる時ってありませんか？ここ平川にもふるさとの味を生み出したせんべい職人の方がいらっしゃいます。物価高の今も昔と変わらない製法を守り続ける中畑せんべいのはじまりとせんべい作りへの想いを取材してきました。



『平川（ここ）が原点』青森を誇る手焼せんべい店の誕生秘話



弘前市の津軽藩ねぶた村に店舗を構える「中畑手焼きせんべい本舗」。

すべて職人の手焼きで仕上げるスタイルを創業当時から貫き、現在も多くのファンや観光客がその味を求めてやってきます。代表的な商品は皮付ピーナッツのせんべい。熱い鉄の焼き機を開き、ガシッと片手いっぱいにつまんだピーナッツを投入。そこへ水を一切使わずに練り上げたこだわりの生地を伸ばし入れ、丁寧に焼き上げる。焼きたてにかじりつくと、ぎゅっしり詰まった大きな豆がホロホロとほどけ、卵の優しい味が広がります。機械では絶対に表現できない熟練の技を感じる唯一無二の逸品、その創業の地となったのは、実は平川市なんです。

『手に職を』目標に向かって突き進んだせんべい職人への道

初代、中畑勉さん（84）は中学校を卒業後すぐに青森市のせんべい店で修行をスタート。同級生たちが進学する中、早くに母親を亡くしていた中畑さんは「自らの手に職をつけて人生勝負しよう」と10年間、腕を磨きました。その後、妻の実家を支えるため平川市へ移り住みます。自分の店を開くという目標を胸に秘めていましたが、資金を貯めるため、いずれ配達などで使う土地勘を養うために運送会社で働き、30歳を迎えた頃、やっとの思いで開業したのです。



『自分の足で売って歩けばいい』

店を構えた工場兼自宅周辺は、当時、商売をする人がほとんどいない場所。「この場所で大丈夫なのか」と周りから心配の声も上がったそうです。しかし、中畑さんの心には「この商売で必ず成功する。人に笑われたくない。やっぱりだめだっただろうなんて言われたくない」という強い気持ちがありました。その信念から生まれたのが、『自分の足で売り歩く』ということ。「店に人が来ないかもしれないなら、自分から行けばいい」。中畑さんは妻と共に、出店できる場所を懸命に探し、弘前市のイトーヨーカドーや五所川原市のデパート、時には東京でも自ら店舗に立ち、実演販売を続けました。この地道な努力が実を結び、県内だけでなく県外にも中畑さんのファンが着実に増えていったのです。現在、店を構えるねぶた村でも、当初は軒下での販売からスタート。丁寧な仕事ぶりと美味しさが認められ今に至るのです。焼き手は引退したものの、配達の仕事は継続中。焼きの技法は弟子にしっかりと受け継がれ、平川から始まった「手焼せんべい」は今日も食べた人に幸せを届けています。

