



## 第八回 おせんべい処 かなや 「汗の結晶」

この記事は14歳の挑戦の一環として大谷中学校の生徒が取材をして、記事を書きました。

取材に行ったときは、『たまごせんべい』を作っていた。工場の中は、少し暑くおせんべいの甘い香りがした。



たまごせんべいを焼いている



おいそ〜。

まず、かなやの美味しいせんべいができるのは、このようなのがあるからだと思分かった。それは、従業員が暑い中汗だくになりながらひとつひとつの作業を丁寧になしているということ。作り方は、まず小麦・卵・砂糖・水あめなどの材料を機械に入れてこねる。そして、練ったものを自動機械で焼いていく。出来上がったものに青のりをつけたり、砂糖をつけたりして完成です。その後、できたものを袋につめたりなどを手作業です。また、せんべいは作っているときに割れたりかけたりしたものだけをまとめて売ることもある。梅雨の時期は、せんべいが湿らないように保管するのが大変。また、夏は冷房がないのでとても暑い中での作業になるそう。



「こだわりはなんですか？」と聞いたところ、

「あたり前のことだけど、お客様に『おいしかったよ』とずっと言っていただけというふうに頑張っているよ。それに、働いている人はほとんど変わらないからみんな仲が良いよ。長い人で三十年以上働いている人もいますよ。」

「パツと見た感じでもとてもフレンドリーで明るい雰囲気職場だった。また、取材し

ている時に従業員の方にチュウチウをもらった。初めて食べて、開けるときに少しこぼしてしまいが主人がティッシュをくれました。



金谷 雄司さん

かなやのご主人に、何か特技はあるのか聞いてみると、「毎年六月にわんぱく相撲の指導をしているんだ。だから二ヶ月前ほど前から自分で体をきかえているんだ。体に筋肉をつけないと小学生の子供がぶつかってきたら痛いからね。鍛えたら痛くない自分も痛くなくてすむからね。」

「元気で明るい方だと思つた。かなやさんに十四歳の挑戦に来ている生徒「インタビュ」。『間違えないでつめること』『形の違うせんべいがあつて難しい』『袋にシールを貼る』『いろいろな種類のせんべいを綺麗に入れること』が大変だそう。また、『作業の前に手を洗う』『せんべいを落とさないこと』を気をつけているそうです。とても暑そうだったけど、頑張つてせんべいを袋詰めしていました。



おせんべいは、焼く以外はほとんどが手作業で大変だけど、お客様の喜ぶ顔を思い出しながら作れば疲れも吹っ飛ばすと思つた。初日と比べて取材はもうまく進めれたと思つた。でも、まとめるのはまだ慣れていないと思つた。

### 店舗情報

おせんべい処 かなや

■富山県小矢部市後谷五七八  
■電話 〇七六六―一七七一〇九一四



### キャンペーン応募用紙

※切り取ってお使い下さい。

- ・住所
- ・氏名
- ・電話番号
- ・メールアドレス



PC・携帯からのご応募

<http://www.startaro.com/shop/>



# プレゼント



Oyabe Local Shopでは、おせんべい処 かなや様からご提供頂いたメルヘンせんべいおやべを5名様にプレゼントします。

キャンペーン初  
9月30日  
(水)



FAXからのご応募

左記の応募用紙をご記入の上、0766-68-1789

ご応募お待ちしております!



## あなたのお店、ご紹介します。

詳しくはこちら  
<http://www.startaro.com/>