



305

NEEしもつけ
小学校高学年向け
年組

2026年3月9日付
・下野新聞5面

日光観光のお土産や宿泊施設の茶菓子などとして、長年親しまれている「日光甚五郎煎餅」。軽やかな食感とバター風味のやさしい味わいの大ヒット商品で、販売累計は10億枚を超える。1962年、大勢の外国人が訪れる国際観光都市の新たなお土産を目指して発売した。しょうゆや塩味の硬い煎餅が主流だった時代に、外国人にも受け入れやすい商品にしようと開発した。石田雅一社長(49)は「外国人に硬い煎餅の評判があまりよくなかったので、逆転の発想だったと聞

とちき発
あの商品の
秘ストーリー

40

く。ソフト煎餅の走りのような存在だったと思う」と解説する。

商品名は、日光東照宮の国宝「眠り猫」を手がけた彫刻師左甚五郎にちなむ。「匠の技にあやかり、われわれもお煎餅の匠になっていく」。そんな思いが込められている。



日光甚五郎煎餅を製造する石田屋の日光本店(日光市)

日光甚五郎煎餅 (石田屋)

ソフト煎餅先駆的存在

発売時の商品名は「欧風米菓 バターレフト」。ド化の立案などを依頼。眠り猫をモチーフにした左甚五郎に由来する。商品名やパッケージに描くネコのキャラクターが決まった。石田社長は「コナサルティンゲを入れた売り出し方は、当時の業界としては珍しかったと思」と話す。

外国人意識しバター風味



外国人にも受け入れやすい商品にと作られた日光甚五郎煎餅

甚五郎煎餅は、厳選した食感を実現。塩とバターと日光の地下水で作る。通常の煎餅を作る時よりも原料米の粒を細かくひくなどの独自製法で、軽やかなパリッと

の湿度や温度を見ながら調整。職人の長年の経験が生きる。創業から120年近くになる石田屋は伝統を守りつつ、トマトパジャル味やカマンベールチーズ味など、新しい煎餅作りにも取り組む。近年は東京都内の2カ所に直営店を出し、売り上げは好調だ。今後も伝統を大切にしながら挑戦を続ける。石田社長は「甚五郎煎餅をきっかけに日光を知ってもらい、日光に来ていただければうれしい」と語った。(岩崎駿祐)

企業メモ

石田屋 1907年に創業。前身は江戸時代に現東京都内で米問屋を営んでいた。日光甚五郎煎餅の他、約40種類の煎餅を作っており、日光本店や今市工場の直売所などで販売している。本店は日光市本町4の18。売上高は非公開。アルバイト含め従業員数は約70人。

東照宮にある彫刻

■日光東照宮…きれいな建物と有名な彫刻がたくさんある、日本を代表する神社

【言葉の意味】

■左甚五郎…江戸時代に活躍した彫刻の名人
■匠…ものづくりのプロフェッショナル

ヨナル

■欧風米菓…ヨーロッパ風の味かするお米のお菓子
■眠り猫…左甚五郎が彫った日光

設問

【1】次の日光甚五郎煎餅の歴史をまとめた表の空欄に入る言葉を記事の中から見つけて書きましよう。

	外国人に(①)煎餅の評判があまりよくなかった
1962年	「欧風米菓バター(②)」という商品名で(③)煎餅を発売
2008年	商品名を現在の「(④)」にする
	伝統を守りつつ(⑤)味や(⑥)味など、新しい煎餅作りにも取り組む

【2】次の日光甚五郎煎餅の商品名やパッケージに関する文章を読んで正しいものには○、間違っているものには×を書きましよう。

- ① () 商品名は「眠り猫」を手がけた左甚五郎にちなんで付けられた。
② () 発売時の商品名は「欧風米菓バターライ

ト」である。

③ () 商品名やパッケージに描くネコのキャラクターは「チェシャ猫」をモチーフにしている。

【3】次の日光甚五郎煎餅の作り方をまとめた文章の空欄に入る言葉を下の□枠の中から選んで書きましよう。

甚五郎煎餅は(①)と日光の(②)で作る。原料米の粒を細かくひくなどの独自製法で、(③)とした食感にする。(④)と(⑤)でやさしい味わいに整える。煎餅を乾燥させるタイミングなどは日々の湿度や温度を見ながら、(⑥)の長年の経験で調整する。

国産米 輸入米 水道水 地下水 軽やかなパリッ かみ応えのあるパリッ しょうゆ 塩 サラダ油 バターオイル 機械 職人

【発展課題】自分が好きな商品について商品の歴史、商品名の由来、作り方等を調べ、新聞の紹介記事を参考に調べた商品の紹介文を書いてみましよう。