

楽しく美しい まちづくり通信…⁶⁹

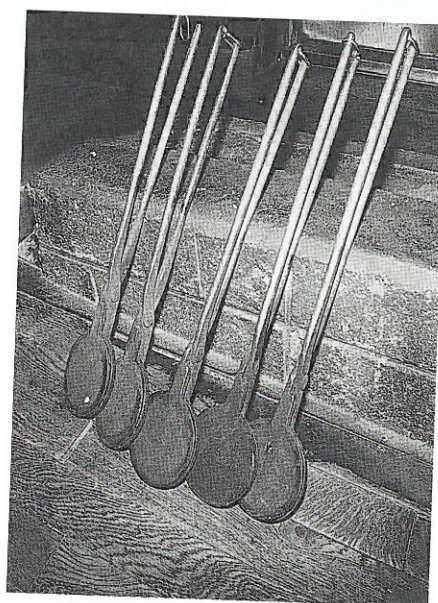
かめばかむほど味が出る

— にこにこ煎餅 —

みなさんは、ふくらし粉の入らない手焼き煎餅を食べたことがありますか。
世間に出回っている煎餅の多くはふくらし粉が入り、食べたときにサクサクする元になっているようですが、これが入らない昔ながらの煎餅を作っていた店が今は昔、福岡の橋場にありました。



にこにこせんべい



せんべいを焼く型

その名も「にこにこ煎餅」。

「今は亡きおじいさんが、いつも店の前でにこにこ微笑んで座っていたから、周りの方がそう呼んでいたんです。」と津嶋マツさんはいいます。

嫁いできた四十年前は、姑さんが煎餅を焼いていたそうですが、それを手伝い始めたときはコッがつかめず腕や肘が痛くなったそうです。実際に焼き型を持たせて頂いたら、予想以上の重さに驚き、あらためて鉄でできていることを実感しました。「慣れてくるとそういうこともなくなりますよ。」と津嶋さんは笑いかけてくれました。



津嶋マツさん（福岡字八幡平在住）

「昔は、自転車の荷台に一斗缶を載せて買いにくる人もいて、皆さんには本当にお世話になりました。」と話しながら遠くを見つめるその表情は、とても懐かしそうです。
材料は良質の小麦粉とごま、塩だけと添加物が一切入らないので、食べたときには「サクサク」というよりは「バリバリッ!」と豪快な音がします。
以前に買っていた方々からは、この固さが好まれたようで、「かめばかむほど味が出る」のだそうです。
残念ながら、今では材料を持ち込まれても商売としては焼かないそうですが、十一人もいる孫に食べさせてあげたいと、まれに焼くこともあります。
取材が終わり、深々と頭を下げて見送ってくれた津嶋さんは、かめばかむほど味のある方でした。

こよみ



★5月★

5月11日～6月10日

- 11日（火）3歳健康診査（市保健センター）
- 12日（水）市民生活相談（市役所相談室、看護の日）
- 13日（木）
- 14日（金）
- 15日（土）沖縄本土復帰記念日
- 16日（日）
- 17日（月）市長と語ろう日（市長室）
- 18日（火）国際善意デー、4か月健康診査、離乳食セミナー・中期（市保健センター）
- 19日（水）税務巡回相談（市役所相談室）
- 20日（木）
- 21日（金）小満（二十四節気）
- 22日（土）
- 23日（日）
- 24日（月）
- 25日（火）1歳6か月健康診査（市保健センター）、離乳食セミナー・後期、親子ブラッシング教室（市保健センター）
- 26日（水）
- 27日（木）法律相談（市役所相談室）