

みいつけた!



六ヶ所村の魅力を発掘・発見・発信!

六ヶ所村でも食されていた南部せんべい

☆「南部せんべい手焼き体験会」を開催しました☆

1月15日(土)、鉄製の焼き型を使って南部せんべいを手焼きする体験会を開催しました。参加者たちは好きな具材を入れたりチョコペンでお絵描きしたりして、独創的なせんべいをつくって楽しみながら六ヶ所村の歴史的魅力を味わっていました。

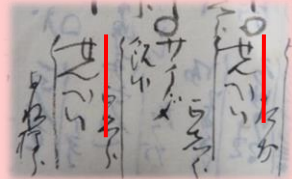


最初に、南部せんべいの歴史や郷土館に焼き型が寄贈されていることなどを学習しました。

尾駈、二又、泊地区から焼き型が寄贈されています。また、寄贈品の大福帳(大正3年)にも「せんべい」と書いてあります。ここ六ヶ所村でもせんべいが日常的に食べられていたり、お店で売られていたりしていたようです。



尾駈の高橋商店の焼き型



「せんべい」や「サイダー」が記載されている尾駈の高橋商店の大福帳



小麦粉と混合水(塩と重曹入り)を量って混ぜてタネをつくります。



温めた焼き型にタネと好きな具材を入れ、プレスしながらおもて1分うら1分焼いて完成。



サラミや海苔、むしり鰯(珍味)などを入れたオリジナリティ溢れるせんべいが誕生しました。



チョコペンでお絵描き



せんべいを頬張る参加者たち



参加者の感想：簡単につくれてよかった。焼き立てがモチモチしておいしかったです。

