

東京行きの新幹線のホームでよく見かける「南部せんべい」の紙袋。懐かしの味であることはもちろん、軽くて、値段が手頃で、日持ちもして、何とも重宝だ。実際、「もらって嬉しいお土産」として、全国のお土産の中でも上位にランクインしているのだという。

醤油せんべいの濃い目の味付けと違い、南部せんべいは塩気が控えめで、食べ始めは物足りなく感じる。でも、噛んでいるうちに小麦粉、ゴマの風味がじんわりと広がり、もう一枚、もう一枚とついつい手が伸びてしまう。その素朴で後を引く味わいは、「おとなしいけれど粘り強い」といわれる東北人の姿をあらわしているかのようだ。

南部せんべいの始まりは、南北朝時代。北東北地方を訪れた長慶天皇が空腹で困っていたときに、家来の赤松助左衛門がそば粉とゴマを兜の中で混ぜ合わせて焼いたのがきっかけといわれている。以前、某せんべい店のテレビCMで、その物語を紙芝居風に紹介していたことがあった。

現在では、東北人と同様(?)に南部せんべいもあか抜けてきたらしく、「ごま」や「まめ」以外にも様々なバリエーションが増えた。今や定番になっている、甘くてクッキーのような「ピーナツ」のほか、甘酸っぱさがクセ



もりおがブランド物語



になる「りんご」や、酒のつまみにもピッタリな「さきイカ」など、色々なコラボレーションが生まれている。

また、食べ方についても注目が集まっている。代表的なのが「せんべい汁」。醤油仕立ての汁の中にせんべいを入れ、フニャッとした食感を楽しむ。青森県南部の郷土料理として親しまれてきたが、テレビ番組で取り上げられたことで多くの人に知られるようになった。

また、これからの季節におすすめなのが、南部せんべいでジェラードを挟んだ「なんじゅら」。せんべいのほのかな塩味と、ジェラードの甘味が絶妙にマッチしていて、新感覚のアイスモナカを思わせる。

しかし、バリエーションが増えた今でも無性に食べたくなるのは、ごませんべい。素朴で飽きのこないオーソドックスな味が、やっぱり一番なのだ。

盛岡特産品ブランド認証委員会

〒020-0055 岩手県盛岡市繫宇尾入野 64-102
代表電話 019-689-2201 ファックス019-689-2212