

あす 仙台・大崎八幡宮夏祭りで限定復活

仙台市中心部の祭りの屋台でかつて売られていた「芭蕉せんべい」が、青葉区の大崎八幡宮境内で17日に開かれる夏祭りで復活する。「懐かしい味をもう一度」と、地元商店街団体と東北福祉大の学生が連携。1日限りの復活に向けて準備を進めている。

芭蕉せんべいは手のひら二つ分ぐらいの大きさで、薄くてさくさくした食感とほんのり甘い味が特徴。もち米と砂糖を混ぜた生地を炭火で焼き、菜箸などでしごきながら延ばしていく。大崎八幡宮や大日如来、仙台東照宮の祭りなどで売られてきたが、5〜10年前に姿を消した。

復活に取り組むのは、夏祭りを企画する商店主や住民らでつくる八幡町商店街ファンコミュニティ（星聡会長）と、東北福祉大共生まちづくり学部の安藤直子教授（文化人類学）のゼミ生たち。学生から「子どもの時に食べた味が忘れられない」との声が上がり、これまでの地域づくりで協働してきた縁を生かすことになった。

ただ、仙台で売っていた露店関係者の消息はつかめなかった。今回は大阪の業者のせんべい種を使い、七輪で焼いて提供する。

同ゼミの2年柏木希さん(19)は「味は仙台のものと同じに感じる」と手応えを口にしつつ、今後は「仙台の芭蕉せんべい」を復活

地元商店街と東北福祉大生が連携

させたい思いも抱く。「作か、地元商店と共同考案したり方などを知っている人がたノールコール飲料を4いれば教えてほしい」と呼00円で並べる。カラフルランタン作りのワークショップもある。

夏祭りは午後3〜8時。芭蕉せんべいを1枚300円(ハーフサイズ150円)部koho@fu.ac.jp(菅野俊太郎)で数量限定で販売するほ



安藤教授(左)と七輪で芭蕉せんべいを試作する東北福祉大生。7月21日、仙台市青葉区八幡5丁目