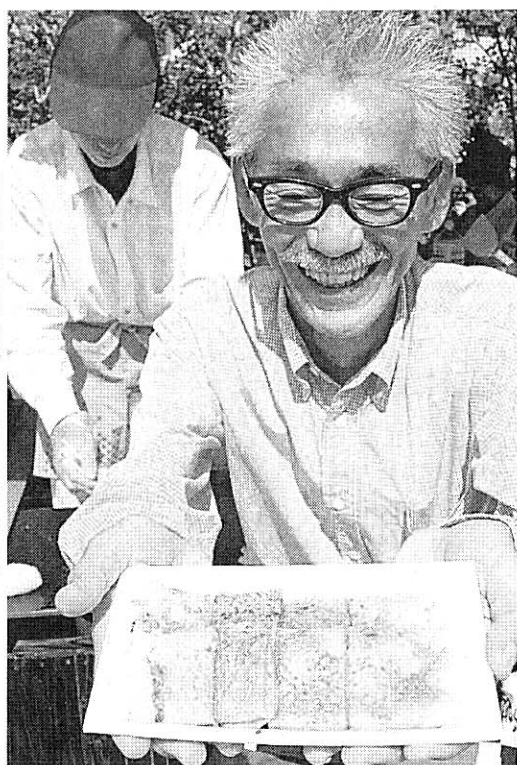


昭和の味「ふな焼き」復活

昭和の時代、家庭の手作りのおやつとして親しまれた「ふな焼き」を筑後市の船小屋温泉の住民でつくるまちお

こしグループ「船小屋」午後2時、同温泉の「もてなし隊」（鹿田典 鉱泉源公園に出る露店 夫隊長、10人）が名物として売り出した。毎月、1枚100円。ふな焼きは、小麦粉



船小屋温泉名物として売り出された「ふな焼き」

船小屋温泉名物に まちおこしグループ商品化

来月21日 鉱泉源公園の露店で販売

を薄く延ばして鉄板で焼き、黒砂糖をふって巻いた素朴なおやつ。昭和40年代ごろまで家庭でごく普通に作られていたが、飽食の時代とともに焼かれることは少なくなった。幼少のころ、ふな焼きで空腹を満たした50代を中心とした住民から懐かしむ声が上がった。当時母親世代だったお年寄りから材料や作り方のこつを聞き取って商品化した。

は、昭和の息吹が残る温泉の街並みや人情をPRし、観光客誘致につなげようと今春、結成した。5月からは鉱泉源公園に露店を出した。その昔、地元で「まんじゅうや」と呼ばれた店で評判だった「幻のお好み焼き」（1枚200円）を再現し、販売しており、ふな焼きは新メニューとして加えた。商品化にあたって、聞き取り調査した鹿田さん(53)によると、筑後地区では小麦粉を溶いて焼いたものを全般的に「ふな焼き」と呼ぶ。次回販売は、11月21日。問い合わせは鹿田さん(0942・52・3324)。

【松尾雅也】