

福山

「えつとうまい！」 グルメ必鑑

えつと福山 vol. 式では、口コミ情報を収集するため、福山市内でアンケートを実施。
福山市で人気のグルメとは？

お土産に！

保命酒

1659年(万治2年)大阪の漢方医であった「中村家」の子息、中村吉兵衛吉長が、鞆で16種類の薬草を漬け込んでつくった薬酒が始まり。江戸時代、福山藩を代表する特産品として幕府へ献上されていた。幕末には、黒船のペリー提督一行や、領事ハリス一行にもふるまわれたという。



コンパクトなセットもあるよ!!



現在鞆の浦にある保命酒屋さんは4軒で、それぞれ味が違う。ミニサイズのボトルに入った「よくばりセット」で、利き酒をしてみてもいい?

瀬戸内で獲られる小魚(地元ではネプトと呼ばれる)の空揚げは、居酒屋などのご当地メニューの定番。スナック感覚でおいしいと評判のこの魚、正式名称は天竺鯛。福山といえば、やはり鯛!?

ネプトの空揚げ



口コミ!



がす天

鞆の浦独特の練り物で、ネプトなどの小魚を骨ごとつぶして練り、油で揚げた、さつま揚げ風。やや骨っぽい感触が「がすがす」するので、「がす天」なのだそう。

鯛めしも人気☆ (P.7)



24品目
まだまだ増やしていきます!!
(2010年現在)

ふくやまSUN

ほうれんそう	なす
いちご	金時にんじん
こまつな	くわい
しゅんぎく	ぶどう
みずな	かき
細ねぎ	キウイフルーツ
きゅうり	あんず
アスパラガス	すもも
たまねぎ	いちじく
しょうが	もも
青だきゅうり	ブルーベリー
かぼちゃ	生しいたけ

■太陽の恵みをたっぷり受けて育った「ふくやまSUN」は、福山発ブランド農産物。ふくやまブランド農産物推進協議会が、適切な栽培基準で生産され、栽培履歴を確認できると認定した安心・安全な地場農産物。2010年(平成22年)には、かぼちゃが追加され、24品目になった。



■このマークを探して! シンボルマークの愛称は「ふくやまSUN」。年間日照時間が長い福山市で、太陽の恵みをいっぱい受けた農産物をイメージ。それぞれの旬の時期をリサーチして、おいしく味わっていただきたい。

えと column

福山生まれの
ふくやまSUN

グルメなまち福山



保命酒 ケーキ

世界食品品評会モンドセレクション菓子部門で最高金賞を受賞した、保命酒入りのケーキ。保命酒がふんわり香る。



お土産に!



オススメ!!



さより

冬になると、鞆の浦でさよりの天日干しがはじまる。天日干しは、魚の鮮度を保ちながらうまみを増すことができる、昔ながらのつくり方。味はもちろんのこと、風物詩として味わえるのもうれしい。

番外編

鞆の浦観光情報センターの人気商品

練り製品



海産珍味

鯛味噌



ポニョグッズ

「グルメ」ではないけれど、大人気!

取材で見つけた!!

福山 ええもん 特集

取材で見つけた「ええもん」をご紹介します。

鞆焼

保命酒屋さんで見つけた!

鞆の浦には、主に保命酒の容器として幕末から昭和初期まで生産されていた梅谷皿山焼があった。現在、同じ土を使った鞆焼が作られている。保命酒をいただくのにちょうどいい、小ぶりなサイズ。



浮玉

船具店さんで見つけた!



江戸時代から続いている、鞆の浦の船具店で見つけた浮玉。写真は実際に使われるもののミニチュアサイズで、インテリア用に売られている。斜めにして菜の花を生けたり、貯金箱にしても良いと、お店の人に教えてもらった。

ええもん NEWS

無重力
最高!



宇宙琴!?

2010年(平成22年)4月に打ち上げ予定のアメリカのスペースシャトル「ディスカバリー」に搭乗する、宇宙飛行士の山崎直子さんが、福山邦楽器製造業協同組合へ依頼し、通常の5分の1のサイズで琴がつくられ、シャトルに搭載された。宇宙で奏でられる福山琴の音色を聞いてみたい。

- ① くわいは湯煮をする。(表面に亀裂が入るのが目安。)
- ② ①を冷まし、芽を残して皮をむく。
- ③ だし汁・調味料・くちなしの実(つぶし)パックに入れる。(を加え沸騰させる。)
- ④ ③にくわいを入れ、ひと煮立ちさせ、味を含ませるために一晩置く。

つくり方

材料
くわい.....200g
だし汁.....1.5カップ
砂糖.....大さじ2
みりん.....大さじ3
味噌.....小さじ1
しょうゆ.....大さじ2
くちなしの実 1〜2個



くわいの甘煮

くわい

芽が出る！
めてたい!

伝えたい郷土料理



公募によって、2009年(平成21年)10月に制定された「ふくやま生まれ」。福山市内産の農林水産物およびその加工食品であることが一目で分かる。

地産地消推進の
シンボルマーク・愛称
「ふくやま生まれ」