

えつとええもん うまいもん

「うまい」には理由がある。

一年を通して雨が少なく温暖な気候に育まれた福山のおいしい食の数々。その秘密を探るため作り手を訪ねてみました。

【うずみ】

振り出せ!! 旬の福
福山うずみごはん!

福山の海の幸・山の幸を、ご飯の中
にうずめた「福山うずみごはん」。何
が出てくるか具を掘り出しながら食
べる楽しさは、宝探しのようなワク
ワク感が味わえます。江戸時代の俵
約政治により、贅品とされた鶏肉
やエビなどの具材をご飯の下に隠し
て食べたのが始まり。味の決め手と
なるだし汁は、いりこ以外に、昆布や
カツオを使ったものもあります。鞆
の浦に集まる桜鯛を使用した「福山
鯛うずみ」は風味が一層豊かで、「う
ずみ」の中でも代表格の存在です。



深町哲さん
(福山食ブランド創出市民会議代表)

喜多村眞次さん
(福山くわい出荷組合組合長)



【くわい】

青が美しい、
田んぼのサファイア。

ほっこりした食感とほろ苦さが
大人の味と評判のくわい。日本一の
出荷量を誇る福山のくわいは、主に

福山市南部の約16haの水田で、福山
くわい出荷組合の農家60戸が栽培
しています。6月に植え付けをし、
11月中旬から12月下旬にかけて収
穫。喜多村眞次さんは寒い日も水田
に入り、地下15cmの泥の中に埋まっ
ているくわいを、水中ポンプの水圧
で傷つけないように浮かせ、すくい
上げます。くわいは「芽が出る・めで
たい」とおせち料理の定番。最近は
薄く切って揚げたくわいチップス
や、小ぶりのくわいの素揚げも人気
です。



町本義孝さん(マチモト)



らを見て楽しむだけでなく、ふ
くやかな香りを味わってみませ
んか。今、福山では農業を使わず有機
肥料で栽培した「食べるばら」が静
かなブーム。自然の香り、色、風味を
生かした商品が続々登場していま
す。ソフトクリームやケーキなど現
地でしか味わえないお楽しみもあ
れば、ジャムやジュース
といったお土産品もいろ
いろ。食用ばらを栽培す
る町本義孝さんは「大切
に育てたばらを全国
の人に届けたい」と商品開
発にも意欲的です。

【食用ばら】

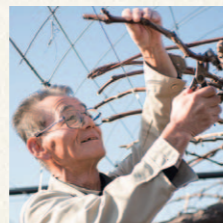
食べるばらを
全国の人々へ。



【ぶどう】

歴史ある品種から生まれた、
こだわりのぶどう。

濃厚で甘味があり、しっかりとし
た味の「ニューベリーA」。1年を通
して雨が少ない福山市沼隈町に広
がる60haの広大なぶどう団地で、83
戸の農家が栽培しています。この品
種には生産者のこだわりがありま
す。日本にまだ種無し「ベリーA」
が確立していなかった昭和45年、横
井昌登さんをはじめとするグルー
プが中心になり、3年がかりで種無
しぶどうの「ニューベリーA」
を開発。初の商品化に成功し
た福山ならではのぶどうな
のです。糖度は最盛期には20
度を超えることも。冬場の剪
定や誘引作業も手間ひまを
かけて行っています。



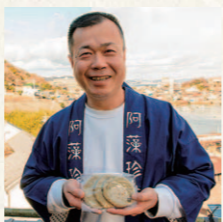
横井昌登さん
(沼隈町果樹園芸組合組合長)



【がす天】

食べてガスガスのから
「がす天」。

鞆の浦のおふくろの味といわれ
がす天。食べると小魚の骨が歯にあ
たってガスガスのことからこの名
前が付けられました。20年間練り物
を担当する坂田信幸さんは、季節ご
とに厳選した3種類の小魚のすり身
を、朝7時から1時間かけて石臼で
練り上げます。練り過ぎても温度が
低過ぎても独特のプリプリ感が出な
い。最後に160度の油で揚げると
香りが立ち、ごぼうのささがきも
入ったうまい「がす天」になります。



坂田信幸さん(阿藻珍味)



平田久子さん
(保命酒屋)



【保命酒】

店ごとに違う、
16種の薬味の配合。

とろみがあり、シロップのような
甘み特徴の保命酒。蒸した餅米と
米麴に焼酎を加えた原酒に16種類
の薬味を漬け込んだ和製リキュ
ールです。江戸時代初期に鞆の浦へ来
た漢方医が地元の醸造技術を基に
考案した酒といわれ、幕末にはアメ
リカの使者、ペリーやハリス一行の食
前酒として出されたことも。今では
鞆の浦で4店舗が製造。それぞれに
使う薬味や配合が異なり、飲み比べ
ると味の違いが楽しめます。



まだまだあります

福山の
うまいもん



神辺のもも ● 温暖な気候に恵ま
れた風土で育ち、甘くてジュ
シー。7月中旬頃から出荷。



ちいぢいかの天ぷら ● 鞆の浦の
名物。近海でとれる小さなイカに
衣をつけてサクッと揚げたもの。



くわいっこ ● くわいを丸ごと素揚
げして塩を振っただけ。ほろ苦さ
とうまみが凝縮したスナック菓子。



ぶどうのジュース ● 甘みと酸味が
特徴の朝摘み沼隈町産ぶどう
100%の高級ストレートジュース。



ネトのから揚げ ● 瀬戸内でとれ
る小魚ネトを揚げた一品。酒の
肴にもうれしい福山の定番の味。



保命酒たいやき ● 保命酒粕が練
り込まれた白生餡入り。しっとり
おいしいミニたい焼き。



福山コーラ & ソライロコーラ ● 強
い炭酸が特徴。ソライロコーラ
は瀬戸内海産の海水塩入り。



杏とラムレーズンサンド ● さくっ
とした生地の中に田尻産の杏の酸味
とラムレーズンの風味が広がる。



たこ焼きにしか見えないシューク
リーム ● 知らずに食べれば驚き。
シュークリームです。