

## 鞆の浦で

着物で歩く  
のモイイガモ



### 着物で町並み歩き

表紙の撮影を行ったのは、町並ひな祭の日。メイン期間にあたり、まちにはぎわっていた。ひな祭ということもあって、着物を着た素敵な女性もちらほら。鞆の雰囲気にぴったりだ。



取材で  
見つけた!



# 福山

# ええもん

### 大正時代のビン!?

#### 保命酒のビン

保命酒屋さんで、保命酒を味わうことはもちろんのこと、大正時代ごろの鉄道省駅売り酒用ビンの、レプリカではないか?というビンを見発見。ミニばらを生けたセンスの良いディスプレイに惹かれ、思わず購入。絵になるビンだ。



おつまみに最高!

## 特集

### 保命酒入りお菓子

ケーキは、2006年(平成18年)と2007年(平成19年)の2年連続世界食品品評会モンドセレクション菓子部門で最高位の最高金賞(グランドゴールドメダル)を受賞。ふんわり香る保命酒をお楽しみあれ。



### がす天

鞆独特の練り物で、路地やお店で買うことができる。グチ、エソ、ネプトといった小魚を骨ごとつぶし、にんじんやゴボウとともに揚げたさつま揚げ風。やや骨っぽい食感が「がすがす」するとのことで「がす天」だそう。



### ばらのストラップ

可憐な花が揺れるかわいいストラップ。花好きな方へのプレゼントに最適。



### 福山駅で

### ばらグッズ

お菓子から小物、入浴用グッズなど、たくさんのおばらグッズがある。



取材中に見つけたええもんを、紹介。福山市のお土産や思い出に、おひとついかが?他にもたくさんあるので、自分好みのええもんを探してみよう。

気になる!

## お問い合わせ先一覧

### ～福山城ボランティアガイド～

料金:無料(博物館に入場する場合には、別途入館料が必要)

お問い合わせ  
福山市観光協会 TEL084-926-2649

### ～鞆の浦観光ガイド～

#### 有料ガイド

標準料金:2,000円(時間は2時間以内)

#### 無料史跡めぐりガイド

料金:無料

時間:土・日・祝日の11時20分～、14時20分～

集合場所:市営渡船場内待合所

#### お問い合わせ

鞆の浦観光情報センター TEL084-982-3200

〈次のグループへ直接申し込みも可能〉

奥様ガイド TEL084-982-2183

鞆の浦シルバーガイド TEL084-982-2851

鞆の浦観光ガイド TEL084-982-2232

### ～神辺町観光ボランティアガイド～

料金:無料

時間:土・日・祝日の10時～16時

ガイド場所:神辺本陣、廉塾・菅茶山旧宅、葛原邸

土・日・祝日にはガイド場所にガイドがいる。それ以外の日はお問い合わせください。

#### お問い合わせ

神辺町観光協会 TEL084-963-2230

### ～伝統工芸お問い合わせ先～

#### 琴

福山邦楽器製造業協同組合 TEL084-924-1150

#### 下駄

広島県はきもの協同組合 TEL084-934-3322

#### 畳表などい草製品

広島県蘭業協会 TEL084-933-2004

#### 備後緋

備後緋協同組合 TEL0847-52-3017



### 福山三福

福山商工会議所と備後地域菓子研究会の11社が共同開発した。くわいを練り込んだ「くわい餅(芽福)」とあんずを使った「あんず餅(果福)」、保命酒の酒粕が入った「保命酒蒸饅頭(仙福)」の3つの「福」をいただく。

お店の人お勧め!  
とんと饅頭  
白あんがおいしい饅頭。



### コロッケといも天

神辺本陣の前の通りをぶらっと歩いて発見。本陣で出されていたという食材(ひじき・きんぴら・くわい)の旨みがぎゅっと閉じこめられている。くわいは期間限定。いもが入ったドーナツ?のようないも天も美味だ。



### 道の駅の自家製パン

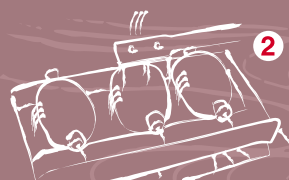
早朝に焼き上げるパンは、日々研究され人気のある種類だけを厳選して販売されている。ご飯派の人も納得のパン。

確かにいいお味。一番人気はレーズンパン。ごまの香りとレーズンがマッチしている。



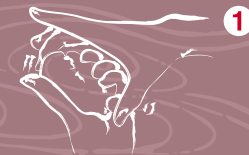
## コラム ええ酒 保命酒

1659年(万治2年)大坂の漢方医であった「中村家」の子息、中村吉兵衛吉長によって鞆で造られた、薬草16種類を漬け込んだ薬酒が始まり。近年、中村家文書から新たに解読されたレシピにより、「十六味地黄保命酒」が復元された。



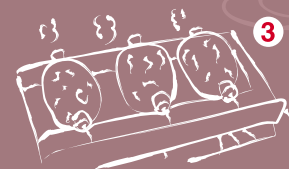
2

焼き器にセットして、専用串でたたか。



1

職人のアドバイスを聞きながらすり身を竹串につけて整える。



3

まんべんなく焼けたらできあがり!

うをの里で手握り  
手焼きちくわ

体験で楽しんで  
おいしく味わう  
買うのもよし、自分でつくるのもよし。  
せっかくなので挑戦してみてください。

