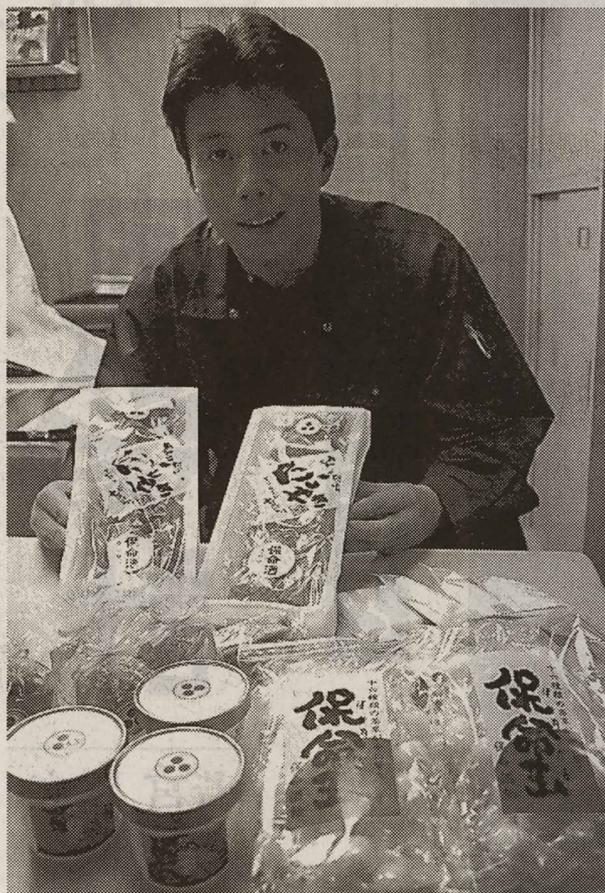


ジェラート・たい焼き・ゼリー・梅酒…

鞆の「保命酒」売り出せ

江戸時代から受け継がれてきた福山市鞆町の特産品「保命酒」を全国にPRしよう。福山に住む30代の醸造元や食材販売業者らが、薬草を原酒に漬け込んで醸造した薬味酒「保命酒」を生かしたアイデア商品の開発に取り組んでいる。ジェラート、たい焼き、ゼリー、梅酒……。福山が育んだ伝統の味を売り込もうと懸命に走り回っている。(佐藤善一)

アイデア商品続々 30代の2人中心に



岡本亀太郎本店(同市鞆町)の岡本良知専務(36)と中島商店(同市御船町)の中島基晴専務(37)はともに家業を継ぐため脱サラし、Uターンした。「福山にはこれという土産物がない。まずは伝統の保命酒を売り込み、福山を知ってもらおう」と意気投合した。今月21日、2人は静岡

県下田市の黒船祭の会場に保命酒を抱えて駆けつけた。来日したペリー提督の子孫たちを前に、保命酒の歴史や成分を説明した。評判は上々。デザートに出した保命酒ジェラートも好評だった。下田の料理店からは「食前酒として使ってみよう」との申し出もあった。

ペリー提督は日米和親条約締結後、幕府が開いた宴席で保命酒を振る舞われ、感嘆したとされている。偶然、中島専務が

ニュースで子孫の来日を知り、「保命酒を広める好機」と、関係者に面会を直談判した。熱意が伝わり、トントン拍子で実現にこぎつけた。

岡本亀太郎本店は2月、梅酒「梅太郎」の販売を始めた。岡本専務が果実酒用の瓶で試作を重ね、商品化に成功。評判は上々だ。昨年は1800

化にも取り組む計画を立てている。

ジェラートやゼリーなど保命酒を使った商品開発は、中島専務が手がけた。市内の洋菓子店や製菓会社にアイデアを持ち込み、協力を得て5点を商品化した。「福山は祭りの会場でも販売し、アイスキャンデーなどはほぼ完売。今も次の新商品の試作を重ねている。

江戸時代、全国的な人気を誇った保命酒も、知名度はいま一つ。鞆地区を除けば、取り扱っている店も少ない。今後は県内外の百貨店などをまわり、販路拡大に力を入れる方針だ。2人は「今は小さな動きだが、やがては行政や経済界を巻き込んだ大きな流れにした」と意気込む。

保命酒を使った商品の企画と販売を手がけた中島基晴さん(右)福山市御船町1丁目

0以上の保命酒に1トの梅を1カ月漬け込み、約7カ月熟成させた。今年は量を増やして6月に梅を漬け込む。新たな味を求めて、地元産のアンズを使った「杏太郎」の商品