山陽新聞 第44092号

福山市

福山市・鞆の浦に江戸時代から伝わる薬草を使った特産の酒「保命酒」を原料に、新商品を開発する取り組みを酒造元と市内外の製菓原料販売業者、菓子専門店が共同で進めている。江戸

伝統の酒復権へ

幕府への献上品として愛用されるなど、かつては全国に知られていた伝統の味を生かした菓子類で、備後の新名物として定着を目指す。

（三宅信行）

エリア View ビュー

「保命酒」使い菓子開発

備後の新名物 定着目指す

保命酒は、みりんに桂皮（けいひ）など十六種類の薬草を漬け込んで造る。江戸時代末期、幕府主催の宴席で米国のペリー提督に振る舞われたこともあり、日本を代表する酒としてその名をはせていた。

しかし、独特の香りと風味が高齢者には受け入れられても、最近は若者に敬遠されがちという。ビールや焼酎など他の酒にも押されて需要が減少。明治期には福山、尾道市内で十軒程度あった保命酒の酒造元は今では四軒しかない。

その一つ・岡本亀太郎本店（福山市鞆町鞆）の岡本良知専務（三七）は「ここ数年、年間売り上げは目標の半分で、採算ラインぎりぎり」と苦しい現状を打ち明ける。

こうした中、「福山の保命酒を使って、備後を代表する土産物を」と考えたのが、製菓原料を販売する中島商店（同市御船町）の中島基晴専務（三八）。若者への浸透を図るため、商品はスイーツ（菓子）に絞り、岡本専務や取引先の福山、府中、尾道市内の菓子専門店に話を持ち掛けた。

「保命酒」を使って開発された菓子類。備後の新名物として定着を目指す

二〇〇三年から専門店と共同開発をスタート。これまでに手掛けた商品は、口当たりがまろやかな冷菓・ジェラート（二百四十円）、女性向けにおしゃれに仕上げたショコラ（千二百六十円）、アンズやクワイなど福山特産の農産物も加えたようかん（同）など十一品に上る。

いずれも原料に保命酒や酒かす、こうじなどを適量混ぜ、癖のない芳醇（ほうじゅん）な香りだけを残したという。

このほか、福山ニューキャッスルホテル（同市三之丸町）は保命酒を使い独自にアイスとケーキを開発。天満屋福山店（同市元町）は、保命酒商品専用のアンテナショップを十七日から来年一月九日まで特設するなど、特産酒を生かす取り組みは広がりを見せつつある。同店は「発想がユニークで値段も手ごろ。福山名物を売る新たな切り口にしたい」と話す。

だが、全国に打って出るには、販路拡大と効果的なPRが不可欠。現在、中島商店が共同開発した十一種がすべてそろうのは同商店のみ。各専門店は担当分の商品しか扱っていない。中島商店は「まだ手探り状態だが、将来的にはもみじ饅頭（まんじゅう）に匹敵するような名物を目指す」として、商品充実のほかアンテナショップの常設やインターネット販売、行政への協力依頼に力を入れる考えだ。

岡本亀太郎本店は「地元の中小企業がアイデアを出し合い、それぞれの持ち味を生かした息の長い取り組みにしたい。保命酒が全国から再び注目される日が待ち遠しい」と期待を寄せている。

（毎週水曜日に掲載）