

今月のズームアップ

クワイなど地場産品入りの ようかんを中島商店が開発

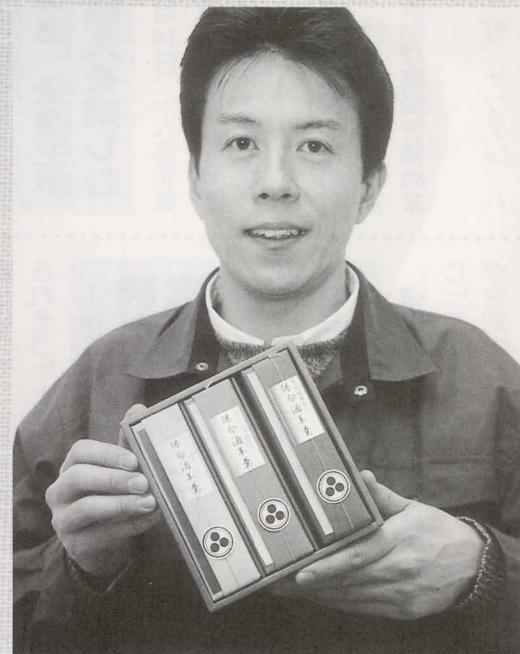
福山市特産のクワイ、アンズ、スモモを使った「保命酒羊羹（ようかん）」が、12月中旬に発売されました。

開発したのは、砂糖など製菓原料の卸と小売業を営む、同市の㈱中島商店の中島基晴専務（38）。当JAの支店や農家を、根気強く回って材料を確保し、1年半前から自宅で試作に励みました。レシピ完成後、地元和菓子店の「有福堂」に製造を依頼しました。

ようかんは、同市鞆町名産の「保命酒」の酒粕と白あんで作られ、「保命酒」に漬けて刻んだクワイ、アンズ、スモモの果肉が練り込まれています。彩りがよく、歯ざわりも良好です。

1箱3本入りで1260円。「有福堂」と天満屋福山店、鞆町のバスセンターで販売しています。

中島専務は「子どもたちにいつまでも、安全でおいしい国産の野菜や果物を食べさせたい。これからも地場の農産物を使った菓子作りを進めるので、地元の農家も海外産に負けないように頑張ってほしい」と目を輝かせています。



開発した「保命酒羊羹」を手にする中島専務