

## ペリー提督も味わった特産品

広島県福山市鞆の浦は、古くから潮待ち港として知られ、大陸との交易の場として栄えてきた。弁天、仙酔などの島々が浮かぶ風景はまるで絵のようで、『万葉集』にも詠まれているほどだ。

鞆の浦の特産品の一つに保命酒という薬酒がある。これは、もち米をベースにした甘い酒に十六種の薬草を溶け込ませたもので、古くから長寿の酒として愛飲されてきた。

保命酒は、江戸時代初期に大阪の漢方医の子息である中村吉兵衛が鞆の浦で醸造を始めたものである。長崎の出島に中国産の藁草の買い付けを行った中村吉兵衛は、道すがら鞆の浦に立ち寄り、そこで造られていた「吉備のうま酒」に出合った。

その酒に中国産の生薬をつけこんだのが保命酒の始まりで、以来、鞆の浦で「十六味地黄保命酒」として醸造されるようになった。江戸時代には備後の特産品として福山藩に庇護され、全国に広まつていった。幕末には黒船、日米和親条約で知られるペリー提督一行の接待に使われたことでも知られている。

この保命酒を使ったオリジナルの銘菓を開発し、地域経済を活性化しようとしているのが、福山市に本社がある株式会社中島商店である。

## 地場産品で地元の特産品を開発

中島商店は、一九〇九（明治四十二）年に創業した老舗の食料品卸問屋で、主に砂糖や小麦粉を扱っていた。保命酒を使った銘菓を開発するようになったのは二〇〇三（平成十五）年で、企画したのは中島基晴専務取締役（39歳）だった。中島専務は三代目にあたる

中島良昭社長（64歳）の長男で、商社などに勤めた後、三十歳を機に帰郷した。

商社にいるときから日持ちのいい土産品はできないかと考えていた中島専務が着目したのが、保命酒だつた。由緒ある特産品ではあるが、それを愛飲する人は少なく、特産品であることすらほとんど知られていないかった。

「そこで、保命酒と、アンズやクワイといった地元の产品を使つたオリジナルの保命酒銘菓を開発して、地

中島商店は、これまでに「保命玉」や「保命酒豆」、「保命酒ようかん」、「保命酒ゼリー」など十三品目を開発し、病院の売店やデパートの郷土产品コーナーなどで販売している。特産品は地元の人たちから愛されながら長く売り続けることが大切であるという考え方、商品の入れ代わりが速いスーパーマーケットやコンビニエンスストアには置いていない。

「また、中島商店として販売するとともに、菓子製造会社も自社の商品として販売できるようにしています。そうすることによって、地域での広がりが期待できますから」と、中島専務。

保命酒銘菓は、地元の产品を地元の人たちが楽しむという意味では「地産地消」の一つであるといえるが、それだけでなく地域経済の活性化に貢献している点も大きな特徴だ。地元产品を使うことで農業の活性化を図っているし、商品のラベル張りを福祉施設に委託することで障がい者の雇用を支えている。

中島専務が新しく開発したのが、隣接する府中市の特産品である府中味噌と保命酒をブレンドした「保命味噌」だ。「ジャパンブランドとなりうるのは、加工品ではなく原材料です。その意味でも、保命味噌は高い可能性を持っていると期待しています」と、中島専務は力強く語った。

といつても、中島商店はメーカーではない。そこで、まず中島商店で商品企画と試作を行い、商品化できる段階になると、地元の菓子製造会社に提案して製造・販売を開始している。「主役はメーカーで、自分たちは脇役」（中島専務）というスタンスだ。ただし、その提案においては、「地場産品で地元の

特産品を開発する」という基本姿勢をきちんと説明し、それに賛同してくれる会社にだけ製造してもらつていい。あくまでも地域全体の活性化を図りたいという思いを共有するためだ。

## 世界を視野に入れたブランド開発へ



ブランド開発の夢を語る中島専務

写真：平本勝美（広島県福山市在住）