

「SUN」ブランドあめ玉

広島・福山

適切な栽培基準の農産物原料

た。あめ職人を説得して
1年かけて企画・開発に
取り組んだ。果汁入りの
ほかに、觀光名所の鞆の浦に江戸時代から伝わ
り、焼酎に薬草をつけ込
んだ甘い酒、保命酒を使
ったものもあり、どれも
文化や歴史を感じさせる
上品な味がする。

食品加工の偽装や、輸
入食品の残留農薬などが
懸念されている時代だ。
地元で丹念に生産され
た材料だけで作られている
ので安心して口に入れら
れる。冷凍保存した匂の
果汁がなくなれば製造も
終了する。



特産物の味のあめ玉を詰め合わせた「備後ふるさと便
～オリーブの宝石箱」

次はかんきつ類も



中島商店専務 中島 基晴さん(40)

も何とか地域貢献したいな、と思っていました。地

これらを
ています

中島商店専務 中島 基晴さん(40)
父が仕事のかたわら、福山で水泳をずっと教えていたので、その姿を見て自分の中学校で講演をしたことあります。子どものころから自分の住む町のことをよく知つておけば、郷土を離れたときも誇りを持ち続けられると思います。これからも、地域のみなさんと地元にこだわった商品を作っていくたいですね。瀬戸内は日本有数のかんきつ類の産地なので、

町の観光スポットの紹介
ラベル「ちょいと小話」
が付けられている。贈る
側は話の種となり、もう

【前本麻有】

合せば中島商店(084-
4・922・4870)

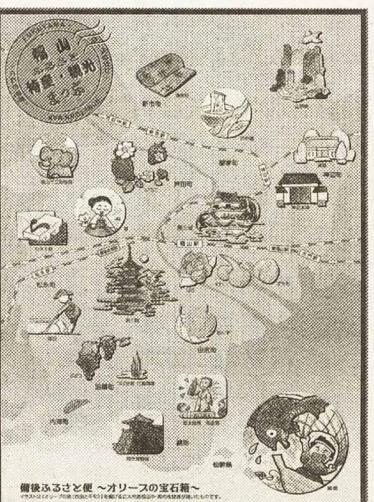
アンズ、スマモ、保命酒…古里のまろやかな味

「材料は決して偽らず、安心して食べてもらえます」と、中島さん。特に人気なのが、保命酒を使った「保命玉」だ。アルコール分は加熱して製造する過程でなくなつており、甘くてまろやかな味が子どもにも好まれる。私が好きなのは田尻町のアンズ味。食べてみると、甘酸っぱくさわやかな味が口に広がった。

が口に広がった。
（税込み）。古代ギリシ

あめ玉に添えられる
「ふるさと特産・観光まつぶ」は広島大学付属福山中・高校の生徒に依頼して作ってもらつた。地元の人とのチームワークで作られた9種類のあめ玉を箱詰めした商品「備後ふるさと便」オリーブデザインにも採用されていいる。

先月からは、中島さんが一つ一つ取材して書いたあめ玉の味のもとに、なつてている食材の歴史や、



わがまち食自慢