

福山発祥 削りぶし活用

特産ふりかけ発売

福山市発祥の削りぶしや同市内海町特産のノリなどを使ったふりかけを、備後地方の食品メーカーなどでつくる備後特産品研究会(中島基晴会長)が発売した。地元の食材の味を全国にPRしようと、会員の水産加工会社などが中心になって開発。パッケージには削りぶしの歴史を紹介するコラムも載せてあり、メンバーらは「コラムを食卓の話題にして、子どもたちの食育にも役立ててほしい」と話している。

(吉田博行)

削りぶしの創始者は、大正初期に福山で海産物商を営み、「削りぶし王」と呼ばれた安部和助氏とされる。安部氏は当時、大豊漁だったイワシの活用を思いつき、煮干しにした後に機械で削って発売。安くておいしい上に栄養もあったことから全国的に大ヒットし、削り節の製造を始める会社が相次いだという。

特産品研究会では1年ほど前から、削りぶしを使って全国に誇れる商品を開発しようと検討。今も削りぶしを製造している福山市南



地元研究会が開発「塩味控え、まろやか」

松永町の水産加工会社「桑田商店」やノリを製造する同市水呑町の「前田海苔」など会員企業数社が協力して開発を進め、「瀬戸内海を駆け巡るふりかけ」と名付けて6月下旬から発売した。

1袋60g入りで390円。削り節やノリのほか、同市走島町特産のチリメンなど地元の食材をふんだんに使う一方、化学調味料を使用していないため、素材が持つ本来の味わいが楽しめるという。

桑田商店や同市沼隈町の「道の駅アリストぬまぐま」、同市鞆町の「ともてつバスセンター」、同市御船町の中島商店などで販売しているほか、東京で売り出す計画も進めているという。

研究会会長で中島商店専務の中島さんは「塩味を控えたまろやかな味わいで、朝ご飯を抜きがちな子にも食べやすいと思う」。桑田商店の桑田健太郎社長は「福山ならではの素材にこだわって作った。これからも地元の食材を使った商品開発に力を入れ、全国に発信していきたい」と話している。

問い合わせは桑田商店(084・934・7197)か、中島商店(084・922・4870)へ。

削りぶしなど福山特産の素材が入ったふりかけをPRする桑田商店の桑田健太郎社長(中央)ら。福山市南松永町