

福山市内の食品関連業者らでつくる備後特産品研究会(中島基晴会長)の活動が今年で5周年を迎えた。地元産の食材にこだわり、菓子やデザー

ト、調味料など新たな特産品を次々に開発。首都圏での物産展などを通じて全国に売り込み、知名度も売り上げも少しずつ伸びている。(長瀬庸一)

5周年迎えた備後特産品研究会



増えており、会員5人のはアңыз程度が1グループになり、"手弁当"で商品など四季折

30品目開発し販路拡大

醸造元の岡本良知専務

地元産で消費者つかむ

同研究会は2004年10月、同市内の5業者で結成した。「東京の知人に、廿日市市・宮島特産のもみじ饅頭を『土産に買ってきてね』って言われるのが残念でね。何とか備後ならではの土産を作りたいたい一心だった」と中島会長。現在、会員は30業者に

歴史にこだわり

これまで売り出した

ラを使ったゼリー、砂糖菓子など約30品目。すべて福山市やその近郊の特産品を利用して

エリアビュー View

を一つずつ開発している。知名度アップと販路拡大のため月1回のペースで、東京を中心にデパートで開かれる物産展などに出品。特産品の前年度の売り上げは関連も含め約1千万円で、同会は「毎年3%程度ずつ伸びている」という。

々に備後地方で採れる食材をあしらったジェラート、福山市花のバ

新たな需要を

さらに「歴史」という要素にもこだわっている。同市鞆地区で350年の伝統を持ち、ペリー来航時に宴席に出されたエピソードが残る薬味酒「保命酒」に着目。酒や酒かすを使ったあめ、たい焼き、アイスキャンディーなどを生み出し、主力商品になっている。ジェラートには、

「当時、保命酒の

口。あめ自体の売り

上げはわずかでも大

きな宣伝効果があっ

た」と研究会メンバ

ーで保命酒

醸造元の岡

本良知専務

同市沼隈町で全国に

先駆けて種なし化に

成功したブドウ「ニ

ューベリーA」を使

用。同市が発祥地で

あるカタクチイワシ

の「削り節」はふり

かけに取り入れた。

「特産品に歴史的な

価値が加われば必ず

売れる」と同研究会

は戦略を描く。

(41)

地産地消ブームも

あって、特産品づく

りは軌道に乗ったか

に見える。しかし、

同様の取り組みが各

地で活発になってい

るだけに、中島会長

は「特産品の市場は

既に飽和状態に近

い。消費者の動向を

先読みし、新たな需

要を開拓していき

たい」と話す。

備後特産品研究会が開

発した商品

随時掲載