



訪れた客に豆ちくわを
売り込む土屋社長(右)

「豆ちくわ」PRに力

福山市引野町の練り製品製造販売「土屋本店」が、90年前に考案した一口サイズの「豆ちくわ」PRに力を入れている。発祥の地福山を前面に押し出し、新たな特産品としての知名度アップを狙う。

土屋本店の豆ちくわは、長さ約4センチ、直径約1・5センチのミニサイズ。1920年、同店が独自に考え出した。食べやすいサイズが受けて全国に広がり、55年には「豆ちくわの普及に貢献した」として全国水産練製品協会の感謝状を受けた。

練り製品の業界ではここ数年、売り上げの

減少で廃業が増えている。同店は起死回生を目指し、備後特産品研究会の中島基晴会長(43)に相談。光を当ててこなかった豆ちくわの宣伝強化を決めた。

17日には、福山本通商店街(同市笠岡町)のイベントで街頭販売。タラやグチの豆ちくわを並べ、福山発祥をアピールしながら、5本350円の10セットを瞬く間に完売した。今後もイベントの即売や新製品開発を検討する。土屋欣也社長(67)は「福山を代表する土産物に育てたい」と意気込む。

(山本堅太郎)