

H23.1.5 山陽新聞



レトルト化取り組む

備後特産品研

ご飯の下に具材を隠して食べる福山市の郷土料理「うずみ」を全国に売り出そうと、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）が、レト

ルト化に取り組んでいる。「手軽に楽しめる本格うずみ」をコンセプトに、今夏の完成を目指して試行錯誤を続けている。

お土産に 今夏完成目指す

ご当地グルメブームの中、福山市内で「うずみ」が注目されていることから「全国に広めよう」と昨年8月、商品開発に着手。持ち運びに便利で、温めるだけで簡単に食べられるレトルト食品に着眼し、レシピの考案や具材選びを進めてきた。

レトルトパックは、ご飯と、だし汁入りの具材の二つに分け、湯せんで温めた後に一緒に盛り付けて食べる方式。具材は田尻産シイタケのほか、ゴ

うずみ

福山の郷土料理

全国発信

ボウ、ニンジン、シメジを使い、カツオでとっただし汁を加えた。豆腐など軟らかい食材はつぶれてしまったため、使用を見送った。

11月末に第1号の試作品が完成。会員にはおおむね好評だったが、味付けに工夫が必要との意見が出された。加圧加熱処理の過程で、ご飯粒同士がくっついてしまう問題点も明らかになった。

同会は現在、より良い食感や見た目の美しさを求め、改良を模索している。中島会長は「課題は多いが、研究を重ねて最高のうずみを完成させたい。お土産や贈答用として、全国にうずみブームを巻き起こせば」と期待している。

（長瀬庸一）

レトルトの「うずみ」の商品化に向け、試行錯誤する
中島会長