



開発業者の備後 「うずみ」セット 20日から販売

レトルトでお手軽 郷土料理

備後地域の食品業者ら約20社でつくる「備後特産品研究会」(中島基晴会長)が、福山の郷土料理「うずみ」を手軽に楽しめるレトルト食品「福山うずみごはんセット」を開発した。20日から福山市内の各店舗やインターネットで販売する。

江戸時代に質素を強いられた庶民が、おかずの具を飯で隠しながら食べたのが由来とされるうずみを広めようと、同会が昨年8月から開発に着手。白米(100g)と、鶏肉やシイタケ、ニンジンなど数種類の具材(130g)が入った小袋を同

封。湯せんして温めた具材の上にご飯をのせれば出来上がり。味付けは昆布やカツオでだしをとったなじみやすいしょうゆ味。うずみを内外にPRする「福山食ブランド創出市民会議」の委員も務めた中島会長は「観光客にもご購入いただき、将

来的には全国に広めた」と話している。

非常食としても活用できることから、既に生産した1000食のうち300食を、市を通じて東日本大震災の被災地の支援に充てる。1箱390円(税込み)。「備後ふくやま丸ごと物産館」(同市延広町)や「道の駅アリストぬまくま」(同市沼隈町常石)などで販売するほか、インターネットでも注文を受け付ける。問い合わせは中島商店(084・922・4870)へ。

【豊田将志】