

福山の郷土料理

「うずみ」レトルトに

広島県福山市などの食
材がごはんの下に埋まっ
品関連企業でつくる備後
ているのが名称の由来と
特産品研究会（中島基晴
される。「福山うずみご
会長）は同市の郷土料理
はんセット」はごはんの
「うずみ」のレトルト食
袋と、しょうゆ味のだし
品を開発した。写真。価
汁で煮込んだ鶏肉やシイ
格は390円で、20日か
タケ、シメジなどの具材
ら福山市内の道の駅など
が入った袋がある。お湯
で販売する。で袋を5分
から7分程度
うずみは鶏肉などの具
温め、どんぶりに具材、

食品関連企業の団体開発 「道の駅」などで販売



ごはんの順に入れた上で
食べる。

調理が簡単な利点を生
かし、研究会は300食

を福山市に寄付し、東日
本大震災の被災地に届け
てもらおう計画だ。

この研究会は備後地方
の約20の食品関連企業が
参加する。ジェラートや
あめなど地元産品を活用
した30弱の商品をこれま
でに開発したという。中
島会長は「今回は袋から
出して食べる時にコメの
ふくらみを維持するのに
苦労した」と話している。