

福山のくわい



生産地：広島県福山市

登録団体：福山市農業協同組合

農林水産大臣登録第97号



特性

表面の青色が鮮やかな美しい外観、ほっこりとした食感が優れているくわい。お節料理における縁起の良い食材として需要が高く、また、品質の維持、長年にわたる安定した供給、厳しい選果体制などが市場関係者から高い評価を受けている。

地域との結び付き

明治35年頃、福山城周辺の肥沃な堀で栽培が始まった。瀬戸内の温暖な気候と日照量の多さや、江戸時代に造設された用水路が、多量の水を必要とするくわい栽培に適している。