




新規認定特産品(令和3年度「ザ・広島ブランド」)

1 食 品 (4件)

(事業者名の五十音順)

特産品名・事業者	画 像	事業者からの特産品PR
<p>かるが 狩留家なす</p> <p>特定非営利活動法人 NPO 狩留家 〔広島市安佐北区〕</p>		<p>エメラルド色の初々しい色をした、ビッグサイズの白なすです。特有の味や食感が味わえて、他の白なすとは味が異なり美味です。普通の「なす」は食べられない子どもも「狩留家なす」なら食べられると言います。</p> <p>40年前から篤農家3人が栽培し続けて、狩留家の風土に合った種の固定化がなされました。「狩留家」の名前を広め、町おこしをするため、「なす」の上に地名を付けました。農水省の特別栽培農産物の認定を受けており、農薬も化学窒素肥料も一般基準の1/2以下で栽培している安心食品です。</p>
<p>広島血統和牛 元就</p> <p>全国農業協同組合連合会 広島県本部 〔広島市安佐南区〕</p>		<p>広島血統和牛「元就」の美味しさの秘密は、生産者の情熱と誇りに支えられ守り続けた、希少価値「広島血統」にあります。</p> <p>日本最古とされる蔓牛（つるうし）から受け継がれる優秀な血統と、「産地広島」の歴史・伝統が結集したとき、あの感動の味は生まれます。脂肪の融点が低く、口どけが良い牛肉です。</p> <p>広島県の血統を父または母から受け継ぎ、一生を広島県内で飼育され、肉質等級3等級以上、歩留（ぶどまり）基準B以上である和牛だけが、「広島血統和牛 元就」として認証されます。</p>
<p>ちからのだし</p> <p>株式会社ちから 〔広島市中区〕</p>		<p>昭和10年（1935年）の創業時から受け継がれてきた伝統の味、広島のスoulフード「うどんのちから」の「だし」です。</p> <p>北海道の利尻昆布、京都ブレンドの削り節、兵庫龍野の淡口醤油を使用した、自然の旨味だけの本物の味です。だしの製造には、職人から職人候補者へのマンツーマン指導を行っており、伝統的な手法を引き継いでいます。</p> <p>うどん、そばの麺類のみならず、「炊き込みご飯」「茶碗蒸し」「切り干し大根」「だし巻き玉子」など、様々なお料理にご利用いただくことで、広島のだし職人の味を、ご家庭でお楽しみいただけます。</p>
<p>みやけのうまいでがんす®</p> <p>株式会社三宅水産 〔呉市〕</p>		<p>昭和20年代、蒲鉾造りで出てしまう“美味しい魚肉すり身の余り”を上手く再利用出来ればと作り始めました。</p> <p>「日常の食卓に溶け込んでほしい」という願いと、丁寧な場で使用していた素晴らしい広島弁「がんとす（～ございます）」を用いて名前が付けられました。</p> <p>70年以上の歩みがありながら、呉市内と近隣地域だけの隠れた人気商品でしたが、ここ15年の全国PR活動が話題を呼び、「がんとすブーム」として認知度が高まりました。</p> <p>最も長いがんとす製造の歴史を守り続け、「やっぱりコレじゃわ」と言っていただけの、広島県を代表する立派な「広島味」です。</p>

2 工芸品等（3件）

特産品名・事業者	画 像	事業者からの特産品PR
<p>ひろしましつげい 広島漆芸</p> <p>たかやま なおや 高山 尚也</p> <p>〔広島漆芸〕 〔広島市中区〕</p>		<p>4代目の高山尚也は、代々引き継いだ伝統的工芸品広島仏壇の塗師（ぬし）の技術と、京都での修行時代に修得した蠟色（ろいろ）磨きの技術を生かし、漆芸家・高山尚也として、「生活の中に漆を」をテーマに、漆工芸品の伝承と開発に取り組んできました。</p> <p>高山尚也の広島漆芸の特徴は、しっとりした手触り、ソフトでやさしい口触り、カラフルな色合いなどです。</p> <p>天然の漆は、酸やアルコールに強く、環境ホルモンなどの心配がありません。防腐・防虫効果、抗菌・殺菌効果もあり、子どもにも安心な製品です。</p>
<p>TOHO BEADS</p> <p>トーホー株式会社 〔広島市西区〕</p>		<p>「TOHO BEADS」は、オートクチュールのドレスなどで使われている高品質なガラスビーズを、手芸クラフトのお客様に気軽に使っていただきたいというコンセプトで発売された商品です。</p> <p>小売店での販売形態は、小さなパッケージとすることで、店頭が少ないスペースでも、様々な色合いを見て購入していただけることが特長です。</p> <p>自社開発の技術を用いて、安佐北区大林の広島工場で一貫生産された、形状や色の正確性、耐久性に優れたガラスビーズです。</p>
<p>かわじりふで 伝統的工芸品川尻筆</p> <p>ぎこう 義巧（書道筆）</p> <p>はた よしゆき 畑 義幸</p> <p>ぶんしんどうはたせいひつしょ 〔文進堂畑製筆所〕</p> <p>〔呉市〕</p>		<p>川尻筆伝統工芸士の三代目・畑義幸が、一子相伝の技術を受け継ぎ、70 を超える筆づくりの全工程を一貫制作した筆です。現在、四代目の息子・畑幸壯に技術継承しています。</p> <p>1970 年頃、中国揚子江付近に生息する野生の雄ヤギの毛を、畑義幸が現地で選別し入手した、希少な原毛を使って仕立てており、柔らかさの中に弾力を併せ持っています。</p> <p>この毛でしか表現できないカスレ、粘りがあり、穂先が紙面をピタッと捉え、穂先の開閉がスムーズです。国内外の芸術家に絶賛された、本物を知る人にこそ使われる、伝統と技の結晶です。</p>