



400年近く続いた郷土料理が、新しい形で蘇りつつある。福山は、お米と海が、食文化を育み、食生活を豊かにしている。その歴史を学び、食文化を継承し、食生活を豊かにしていく。それが、福山の食文化である。

福山市では、昭和40年代までは、おもに秋の収穫を祝う料理として各地域で食べられてきた。食生活が多様化して、だんだんと食べられなくなってきた。それが、小学校の米飯給食の開始をきっかけに、地域の歴史を学び、食文化を継承し、食生活を豊かにしていく。それが、福山の食文化である。



Grid of restaurant listings (01-14) including names, addresses, phone numbers, and brief descriptions of their specialties.

Grid of restaurant listings (15-28) including names, addresses, phone numbers, and brief descriptions of their specialties.

Grid of restaurant listings (29-42) including names, addresses, phone numbers, and brief descriptions of their specialties.

福山広域地図 (Fukuyama Area Map) showing major roads, landmarks like Mt. Koryu, and the Kaminari no Umi area with detailed street views.

鯛うずみ調理方法 (Mackerel Usumi Recipe) listing ingredients and providing a step-by-step cooking guide.

福山鯛うずみの調理手順「作ってみてね」 (Cooking Procedure for Fukuyama Mackerel Usumi) with numbered steps and small illustrations.

仙酔島 (Senzuijima) and 鯛網 (Taimari) sections with historical background and local information.

福山うずみごはん五箇条 (Fukuyama Usumi Gohan Five Principles) listing five key points about the dish.

Grid of restaurant listings (43-46) including names, addresses, phone numbers, and brief descriptions of their specialties.

Grid of restaurant listings (47-50) including names, addresses, phone numbers, and brief descriptions of their specialties.

福山の縁起情報を募集しています! (We are recruiting Fukuyama's縁起 information!) with a contact form and QR code.