

カキ



① なぜ有名なのか

広島湾は波が静かであり、潮の流も適度にあり、カキの育成に良い条件が揃っています。これは、甘い水（薄い海水）を好むカキに有利な条件です。中国山地から流れる豊富な栄養分が運ばれ、カキのえさとなるプランクトンが良く育つのも大きなポイントです。美味しさはもちろん安全性が高いのも全国的に人気の理由の一つです。

② 旬・料理

広島カキの出荷は10月～5月までです。旬と言われるのは、年明けです。

主な料理として、生かき・焼きかき・カキ鍋・カキフライ・カキめし・カキ天ぷらなどがあります。

③ 相場

1000 ~ 2500 円



① なぜ有名なのか

広島風おこのみ焼きの始まりは、原爆が投下されて焼け野原になった、戦後の広島にさかのぼります。食料が不足する中、アメリカの進駐軍から支給される小麦粉を工夫して調理するしかありませんでした。水に溶いた小麦粉に、ネギなどのゆずり野菜を混ぜて焼いたもので、人々の空腹をしのぐ「屋台料理」として定着していきました。野菜や肉などの好きな具材を入れて楽しむスタイルになったのは、1950年中盤ごろだといわれています。

② 関西との比較

広島… 具を順にのせて押しつけながら焼く。
関西… 生地と具材を混ぜてから焼く。

③ 有名店

昭和25年の創業以来、その名を知らないものがないほどの人気店「おっちゃん」
おこのみ焼き屋を代表するお店「八昌」



おこのみ焼き