広島の牡蠣

広島の牡蠣は、その豊かな味と平均より大きなサイズとで珍重されています。広島では500年近く昔から養殖が行われており、この地域の食文化の中心となっています。日本国内や海外の他の地域とは異なり、広島の牡蠣は生よりも、主に調理して食べられてきました。焼いたり揚げたり煮込んだりなど、さまざまな地元レシピが考案されてきました。これらの料理法が牡蠣にさまざまな新しい味や食感をもたらし、子供たちや生の魚介が苦手な人々にも受け入れられるようになっています。

広島の牡蠣の大きさや味が優れているのは、地理的特徴と養殖技術の組み合わせの賜物です。ここでは、通常の1年ではなく、1年半から2年をかけて辛抱強く育てられる牡蠣もあります。複数の川が広島湾に絶えず栄養分を供給していますが、その湾の浅瀬に牡蠣を取り付けた筏が1万近く設置され、そこで成長する牡蠣たちは絶え間なくプランクトンにありつくことができます。湾の広大な面積が、この規模での養殖を可能にするいっぽうで、小さく穏やかな波が、筏を安全にその場に留めておけるようにしています。

広島の牡蠣は、毎年1月と2月が旬ですが、3月から4月にかけても非常においしいです。それらは満足感のあるディナーの目玉ですが、広島風お好み焼きのおいしい追加食材にもなります。