

広島の特産品

広島の特産品は、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、広島の特産品は生よりも、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。これらの料理法が特産品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。

広島の特産品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特産品もあります。複数の川が広島湾に絶えず栄養分を供給していますが、その湾の浅瀬に特産品を取り付けた筏が 1 万近く設置され、そこで成長する特産品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。

広島の特産品は、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。