

鳥羽の牡蠣

牡蠣は、鳥羽湾沿岸のプランクトンが豊富な海で繁殖します。収穫できる大きさに成長するのにおよそ 1 年かかる鳥羽の牡蠣は、その塩辛い乳白色の汁が賞美されています。この地域は夏に獲れる大振りの岩牡蠣（rock oyster）と冬が旬の小振りの真牡蠣（true oyster）の二種の牡蠣で有名です。12 月から 3 月にかけて、浜には牡蠣を焼く小屋が設営され、地元の人や訪問者に食べ放題の食事を提供しています。