

廣島牡蠣

廣島牡蠣（蚶），因其豐富的口感及較大較飽滿的尺寸而備受喜愛。在距今大約 500 年前廣島就開始養殖牡蠣，牡蠣是廣島地區的飲食文化核心。與日本國內及國外其他地區不同的是，廣島牡蠣主要是烹調後食用，而不是生食，此與台灣的特色小吃如「蚵爹」、「蚵仔煎」類似。因此，幾個世紀以來，或燒、或烤、或炸、或燉.....人們研究出了花樣繁多的本地特色食譜。正是這些烹飪方法給牡蠣帶來了各種全新的味道和口感，讓孩子們以及不愛生食魚貝類的人們也能輕鬆接受。

廣島的牡蠣大顆且美味，這與廣島的地理條件與養殖技術密切相關。通常牡蠣的培育時間為一年，但廣島牡蠣則需要一年半到兩年。在廣島灣的淺灘上設置有近萬隻牡蠣養殖木筏，多條流經此處的河流為廣島灣帶來了豐富的養分，牡蠣在這裡能夠攝取源源不斷的浮游生物。廣闊的廣島灣適合大規模養殖牡蠣，且灣內波平浪靜，使得木筏不被潮流沖走。

每年的 1 月和 2 月是廣島牡蠣的最佳品嚐時節，即便是 3 到 4 月期間，味道也依然鮮美。牡蠣既是一頓豐盛晚餐的亮點，也是一味製作廣島風味什錦燒的美味食材。