

广岛牡蛎

广岛牡蛎，因其个大饱满、口感鲜嫩而备受青睐。大约 500 年前，广岛就开始养殖牡蛎，现在它已成为该地区饮食文化的核心。与日本国内及国外其他地区不同，广岛牡蛎多用于烹调后食用，而非生食。历经几个世纪，广岛人民研究出了花样繁多的本地特色食谱，或烤、或炸、或炖.....这些烹饪方法，赋予了牡蛎各种全新的味道与口感，所以即便是儿童或不喜生食海鲜的人也能接受。

广岛牡蛎之所以个大味美，与广岛的地理条件和养殖技术密切相关。通常牡蛎的养殖周期为一年，但广岛牡蛎则需要花费一年半甚至两年的时间悉心养殖。在广岛湾的浅滩上设有近万只浮筏，因多条流经此处的河流为广岛湾带来源源不断的养分，牡蛎在这里可以摄取无穷无尽的浮游生物为食。此外，辽阔的广岛湾适合大规模养殖牡蛎，且湾内波平浪静，浮筏不会逐波漂走。

每年的 1 月、2 月是广岛牡蛎的最佳品尝期，直到 3 到 4 月期间，味道依旧十分鲜美。美味的牡蛎既可成为一顿丰盛晚餐的亮点，也是一味制作广岛风味什锦烧中至高的食材。