

8 広島県の郷土料理

味噌と魚介の
旨みぎっしり

カキの土手鍋は、全国1位のカキの養殖生産量を誇る広島県から生まれたとされ、味噌でカキや野菜を煮込んだ鍋料理です。鍋の内側に味噌を土手のように塗り、その中で具材を煮込み、味噌の土手を崩しながら好みの味に調節しながら食べます。発祥は諸説ありますが、行商人が考案したとされ、農林水産省選定「農山漁村の郷土料理百選」で選ばれた広島県の郷土料理です。

参照元：日本国農林水産省

カキの土手鍋



※写真はイメージです。

【材料】

- ・カキ★1
- ・えのきだけ2
- ・しいたけ3
- ※干しいたけも代用頂けます。
- ・白ねぎ
- ・春菊
- ※季節によっては無い場合もあります。
- ・豆腐4
- ・白菜 など

【調味料】

- ・砂糖
- ・味噌5
- ・水
- ・みりん6

※番号や★が付いていない食材は生鮮食品店やスーパーにてお求め下さい。

★オーストラリアの
タスマニア産のカキ (oyster) は、広島から送られた稚貝が祖先だと言われています。

【作り方】

- 1 みりん、砂糖を良く混ぜた味噌を鍋のふちに塗り、水を入れ、白菜、白ねぎ、しいたけを入れて火にかける。
- 2 具材に火が通ったら、えのきだけ、豆腐、カキを加え、まわりの味噌を溶かしながら煮る。
- 3 食べる前に春菊を入れたら完成。

【召し上がり方】

取り皿によそって、そのままお召し上がりください。

パースで手に入る材料・調味料

※店舗によっては写真とは異なるメーカーの商品の場合もあります。
※各店の商品は本誌取材時での状況となります。有無に関しては各店員にご確認下さい。

1 N

カキ



2 F L

えのきだけ



3 N F L

しいたけ



4 N F L

豆腐



5 N F L

味噌



6 N F L

みりん

