

殻付きカキの食べ方

県の特産物である広島かき（殻付きカキ）の簡単で美味しい調理方法をご紹介します。

簡単な殻付きカキの食べ方

1. 殻付きカキは、たわしでよく洗う。
2. 少し深めの皿に、カキの丸みのあるほうを下にして並べる。
3. ラップを2重にかけるか、ビニール袋などに皿ごと入れて、電子レンジにかける。
5個で5～6分くらいが目安（皿が熱くなるので注意する）
4. 殻の口が開いたら、ナイフ等で貝柱を切りはなし、レモン汁、ポン酢をかけていただく。

※フライパンで焼く場合は、カキを並べて蓋をして、殻の口が開くまで焼く。

5～6個で約15～20分が目安

※網で焼く場合は、殻が飛ぶので1個1個をアルミ箔に包むとよい。

《調理例》

○牡蠣のかくれんぼピザ風



《材料》 殻付きカキ、
ソース（マヨネーズ：ヨーグルト=2：1）
ふりかけ（パセリ、パン粉）

《作り方》

○蒸し器、レンジ、フライパンなどで殻付きカキを加熱。

○牡蠣の身を取り出し、殻にベーコンを敷く。

○牡蠣の身を殻にもどし、「ソース」をのせ、「ふりかけ」、パルメザンチーズをふりオーブントースターでチーズに色が付く程度に焼く。

写真・レシピ提供：江田島市水産物等販売協議会

○殻付きかきの土手焼き



《材料》 殻付きカキ、みそ、ネギ

《作り方》

○十分に熱したフライパンに殻付きカキを入れ、蓋を閉めてカキの上側の殻が開くまで焼く。**※かきの口が開かない物もあるので10分くらい焼いたらひとまず火を止めてください。**

○ナイフ等でカキの殻を開けて中にみそときざみネギをのせる。

写真・レシピ提供：地御前漁業協同組合青年部

○かきグラタン



《材料》 殻付きカキ、バター、クレソン

A：パルメザンチーズ、パセリみじん切り、パン粉、
塩・こしょう

《作り方》

○かきの水気を充分にきる。

○Aの材料を合わせて殻付きカキにのせ、200℃のオーブンで焦げ目がつくまで焼き、器に盛り、クレソン、レモンを添える。

写真・レシピ提供：広島県漁業協同組合連合会