

100年フードデータベース

都道府県名	岡山県		
100年フード名	日生カキオコ（カキ入りお好み焼き）		
認定部門	<input type="checkbox"/> 伝統部門 <input type="checkbox"/> 近代部門 <input checked="" type="checkbox"/> 未来部門		
発祥時期	<input checked="" type="checkbox"/> 伝承 <u>昭和40年代</u>		
主な伝承地域	備前市日生町		
食文化ストーリー （歴史・文化・関連行事等）	<p>カキの生産量が全国第3位の岡山県で、県内一番のカキの生産地・備前市日生(ひなせ)町。昭和40年代から始まったカキ養殖の漁師の奥さんたちが、小粒や傷ついて売り物にならなくなったカキをお好み焼きに入れて食べたのが始まりとされています。</p>		
特徴	食材	日生町特産の牡蠣、シャキシャキのキャベツ、岡山で作られたソース等	
	製造方法・調理法	トロトロの生地に山盛りの千切りキャベツとカキをたっぷりのせて、鉄板で焼き上げる。焼き方は、関西風でも広島風でもない、ちょうどその間のような焼き方	
	道具・食器	コテ（日生ではテコとも呼ばれる大型のヘラ）	
	種類・主な食べ方	<input type="checkbox"/> 米・餅・寿司 <input type="checkbox"/> 麺類 <input checked="" type="checkbox"/> 粉もん <input type="checkbox"/> 酒 <input type="checkbox"/> 茶 <input type="checkbox"/> 菓子 <input type="checkbox"/> 調味料 <input checked="" type="checkbox"/> 野菜 <input checked="" type="checkbox"/> 魚介類 <input type="checkbox"/> 肉類 <input type="checkbox"/> 海藻 <input type="checkbox"/> 山菜 <input checked="" type="checkbox"/> 日常食 <input checked="" type="checkbox"/> 保存食 <input type="checkbox"/> 発酵食品 <input type="checkbox"/> 行事食 <input type="checkbox"/> 贈答品	
保護・継承の取組	<p>地元有志とお好み焼き店（現在町内14軒）、商工会、観光協会等が連携して設立した「日生カキオコまちづくりの会」がカキオコの保護・継承・周知に努めています。</p>		
もっと知りたい 食べてみたい 行ってみたい方に	<p>日生には約20軒のお好み焼き店があり、新鮮なカキを一面にのせて焼き上げます。新鮮な生のカキは、焼いても縮まないプリプリの食感が楽しめます。焼き方は、関西風でも広島風でもない、ちょうどその間のような焼き方で、通称「日生焼き」と言われ、外はこんがり、中はトロっとした食感で、どこを切っても新鮮なカキが顔を出し、海の香りが口の中をパーッと広がります。</p> <p>【知】 日生カキオコHP https://www.hinase-kakioko.jp/ </p>		