

海陽彩都

芸南ふれあい交流マガジン

かいうさいと 2006年12月 2007年1月・2月

発行:呉地方拠点都市地域推進協議会



町じまん・人じまん

祝

江田島 かき生産日

【特集】

かき身

江田島かきの
キャラクター
「ひんぷくん」

NO.35
冬号



読者プレゼント

キレイな海で育った7777の力

かき小町(殻付・10粒入り)…1名様

地魚の新魚な味が自量
刺身定食ペアお食事券…3名様

江田島の
海の
めぐみ

■応募方法／ハガキに「かき小町」または「お食事券」希望と書いて、住所・氏名・年齢・職業・電話番号、そして本誌に対するご意見、ご感想をお書き添えのうえ、下記までお寄せください。

※お寄せいただいたお便りは、本誌の読者広場のページでご紹介させていただくことがあります。匿名希望の方は、あらかじめペンネームをお書き添えください。

■あて先／〒737-8501 呉市中央4丁目1-6

呉市広域行政推進室

『海陽彩都』プレゼント係

※メールでの応募も受け付けています。

件名に「海陽彩都No.35プレゼント係」と入力し、次のアドレスまで
koikigyo@city.kure.hiroshima.jp

■締切り／平成19年2月28日消印有効

■発表／プレゼントの発送をもって発表に
かえさせていただきます。

普通のカキの3倍はある



▲江田島で夏期限定発売の
「かき小町」を1足お先にお届け
●江田島市水産振興課
☎0823-401270



炊き込みご飯と

魚の味噌汁がお代わり自由
●海辺の新鮮市場
☎0823-401170



海陽彩都とは？

「海陽彩都」とは、海に面した暖かい地域「海陽」と、「豊かな自然の彩り」を「彩都」で表現した言葉。公募で決まった芸南エリアの愛称です。情報誌「海陽彩都」は、新しく誕生した呉市・江田島市を中心にこの地域の四季折々の魅力を紹介する、ふれあい交流マガジンです。

芸南ふれあい交流マガジン

海陽彩都

町じまん
人じまん

発行：呉地方拠点都市地域推進協議会

呉市企画部広域行政推進室

〒737-8501 広島県呉市中央4丁目1-6

TEL 0823-25-3286 FAX 0823-21-8849

URL <http://www.kurearea.kure-u.ac.jp/ver2/>

E-mail koikigyo@city.kure.hiroshima.jp

海陽彩都 No.35

平成18年(2006)12月1日発行

編集：ギミック都市生活研究所

©KURESHIKOUKIGYOSEI&GIMMICK Printed in Japan

★本誌掲載の記事・写真・地図・イラストなどの無断転載を禁じます。

★この冊子は再生紙を使用しています。

祝 日本一!

江田島 かき生産量

んき身

おめえん!



お、大きいのっ



おかげさまで 日本一です。

キレイな海と豊かな自然が育てた
ブリッブリの江田島カキが
なんと、なんと、なんと!
「カキ生産量日本一」という
快挙を達成しました!
やったね! おめでとう!!
と、いって

まるごと「江田島カキ」特集。
江田島カキの魅力を
たっぷり紹介します。

やった〜!
／ かがきが出ましたー／



「江田島カキ」ブランドを全国へ...
出来上がったばかりの横断幕。

芸南おもしろウオッチング その⑩



江田島・大柿のランドマーク、大君のレンガ煙突は地元でみ
そ製造をされている高森本店の所有。もともと2本あった
うちのひとつで大正期に建造された元銭湯の煙突。もう1
本のみそ蔵の煙突は現在ステンレスに変わっている。

おおきみ 大君のもじゃもじゃタワー

江田島市大柿町の大君小学校近くに不思議なレンガの煙突がある。

編集室「あのレンガの煙突はいったい何の煙突だったんですか？」

住民A「ありや、みそ屋の煙突じゃったんじゃ」

住民B「何言いよるんや、ありゃ風呂屋の煙突じゃったんよのう」

住民A「ほうじゃ、ありゃ銭湯の煙突じゃったわい」

住民B「そういや、ワシのこまい頃はまだ風呂やっとたのう」

編集室「ほーですか、ところであの煙突の

まわりのもじゃもじゃは何ですか？」

住民B「ありや、かずらが巻いとったんよ、今は枯れとるがの」

住民A「あんたと一緒じゃのう、アハハハ…」

住民B「何言いよるんや、お前も同じじゃ」

編集室「……、ありがとうございました」

(おでかけマップA)

煙突のレンガは、明治26年にで
きた旧海軍兵学校の生徒館と
同じイギリス積になっている。何
かの関係があるのだろうか?





江田島カキの
ここがすごい！その①

江田島カキのキャラクター
ひとつぶくん

江田島カキのイメージキャラクター「ひとつぶくん」、その名も「ひとつぶくん」。江田島ブランドを全国に広げようと活躍中。



好きな食物はプランクトン。
夢は立派な夏牡蠣になること。

江田島カキの
ここがすごい！その③
**実は広島カキの
生みの親**



広島県のカキの種は、ほとんどが江田島市の沖美町で育てたもの。広島カキが日本一を誇り、カキ養殖が約450年も続いているのは、実は江田島市で最高のカキ種が育つからと言える。

4町（江田島・能美・沖美・大柿）が合併したことでムキ身のカキ生産量が日本一になった江田島カキ。

ワシの
自慢です



漁協団体の
会長内藤さん。

**頑張る
漁協青年部！**

江田島カキの
ここがすごい！その④

からだの調子を整える
ビタミン類も多い

海のミルクと
言われるほど
栄養価が高い

カラを
キレイに
して、ハイ！



シーズン中のかき打ち場では朝早くから出荷の準備で大忙し。
江田島カキのことならこのHPを見よう！
<http://www.hitotubukun.jp/index.html>

ここががき小町

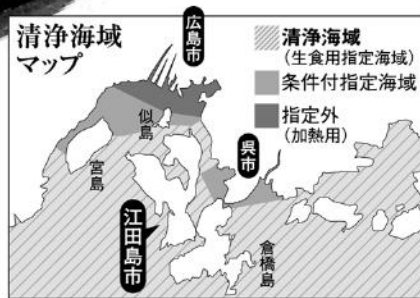
昔から夏カキは食べるなといわれるが、これは5月8月頃がカキの放卵時期で、身は細く味が悪くなるから。しかし、生殖機能を抑制し夏でもおいしく食べられるのが「かき小町」。育てるには手間と時間がかかるが、その身は手のひらサイズで食べ応えあり！



普通のカキ（右）と比べた「かき小町」。大きさは3倍にもなり、一個300円にも値ける。

江田島カキの
ここがすごい！その⑤
**夏でも食べられる
殻付カキがある**

清浄海域とは
海がキレイと県から認定された海域のこと。この海域以外のカキは生食にむいていない。



江田島市のカキは生食が可能な「清浄海域」で育つカキ。江田島市周辺の海域はとてもしっかりとした良い所に位置し、雑菌が少なく、山からのミネラルもゆき届き、カキのエサとなるプランクトンが豊富。海流面からもカキ養殖の理想的な海域なのだ。



海岸線どこを見てもカキ筏に出会う。写真は真道山からの眺め。

江田島カキの
ここがすごい！その②
**海がキレイだから
生カキがウマイ！**





かき鍋

惜しみなく入っている
カキが嬉しい味噌味の
「かき鍋」900円。

江田島カキが
食べれるところ ②
シーサイド
温泉のうみ
温泉入って、
カキ食って…至福の一時
(おでかけマップ③)

すごい!このボリューム!



かきフライ

アツアツでおいしい「カキ
フライ定食」1,100円(温
泉玉子付)。

いろんなお風呂が楽し
め、地元の人や観光客で
賑わうシーサイド温泉の
うみ。館内の食堂でも、江
田島カキを楽しむことが
できる。産地だけあつてカ
キ釜飯やフライ・酢ガキ
などメニューも豊富。10月
中旬〜2月頃まで楽しめ
るそうだ。

能美ロジでも ヤッター
カキが食べれます

ロジでは持帰りや
発送もあり(要事前連絡)。



能美海上ロジ
●江田島市能美町中町
☎0823・45・2335
営業11時〜20時 無休



シーサイド温泉のうみ
●江田島市能美町中町
☎0823・40・2080
営業10時〜22時
※第2・4水曜日(祭日の場合は翌日)

江田島で
教えて
もらった

レンジでチン!
カラ付カキは
こう食べる!

① 紙につまむ

紙を折る
↑
かきを
↑
かきを
↑
かきを

カラ付カキを
紙でつまむ

コピー用紙や
チラシでもOK

② チンする

500Wで
2分間チンする

紙皿にのせて
レンジでチン

カラ付カキを
レンジでチン

汁がこぼ
れない! 台所が汚れない! これまで面倒だったカラ
付カキの調理が簡単にできる画期的な方法を開発!
紙で包んでレンジでチン! さっそくチンしてネ。



かき飯

刺身定食 780円

自分で選べる刺身と、お代わり自由の
炊き込みご飯と味噌汁がセットになっ
たお昼の定食。3月いっぱいまで毎日
炊き込みご飯にカキ飯が加わる。とに
かく人気なので早めに行こう。

※11時〜14時まで(なくなり次第終了)

江田島カキが
食べれるところ ①
刺身が
うまい!
魚介の新鮮さはお墨付き!
日替わりの刺身定食もオススメ
(おでかけマップ③)

海辺の新鮮市場

たっぷり
たっぷり
たっぷり

とれたてのかき

メニューは刺身定食のみ。鯛やイカなど常時3〜5種類
ある炊き込みご飯と、魚が入った味噌汁はセルフでい
ただく。ビールやお酒も売っている。



「ウチの魚は新鮮じゃけ
え、客つてみんなさ」店長
の瀬戸垣内さんご夫妻。

百タには、
「かき小町」が
あるよー



●江田島市江田島町江南1丁目1-37
☎0823・40・0170
営業10時〜17時 休月・第2火曜日

江田島に来たら必ず寄
ってほしいのが海辺の新
鮮市場。1階は漁協青年
部が水揚げした鮮魚と特
産品を販売。2階は江田
島湾を眺めながら食事が
できる食堂がある。もち
ろんシーズンになると、
とれたての江田島カキも
販売(ムキ身250g
650円〜)。1個100
円の殻付カキは2階の食
堂で食べることができ、
カキの地方発送も可能で、
店長の瀬戸垣内さんが小
分けなどの相談にももの
つてくれる。

芸南おでかけマップ⑪
かき・牡蠣・温泉のすまみ

温泉
能美海上ロッジ
☎0823・45・2335
営11時～20時 休無休
料大人(中学生以上)400円
小人(小学生)250円

温泉
シーサイド温泉のうみ
☎0823・40・2080
営10時～22時
休第2・4水曜日
料大人600円
小人300円
(3才～小学生)

入浴施設
サンビーチおさき
☎0823・49・1515
営11時～19時
休火曜日
料大人300円
小人150円(小学生以下)

かきの試食
田原かき祭り
☎0823・52・2900
●2月中旬
●田原漁協前広場

かきの試食
早瀬かき祭り
☎0823・56・0470
●2月下旬
●早瀬小学校前広場

かきの試食
宝島くらはし
フェスティバル
☎0823・53・1112
●2月18日(日)
●桂浜温泉館周辺

かきの試食
江田島市カキ祭
☎0823・40・2771
●2月4日(日)
●小用港

温泉
大和温泉物語
☎0823・24・1126
営24時間 無休
料1,100円
(入浴のみ)

温泉
日招きの湯
音戸ロッジ
☎0823・28・0131
営10時～22時
料大人450円
小人200円

かきの試食
音戸かき祭り
☎0823・52・2561
●2月上旬
●音戸漁協前広場

温泉
くらはし桂浜温泉館
☎0823・53・2575
営10時～22時(4～11月)
10時～21時30分(12～3月)
休毎週月曜日(祝日の場合は翌日)
料大人600円
小人300円
(小学生未満は無料)



芸南の温泉
海を眺めながら入れるところが沢山あります。ゆっくりのんびり瀬戸内の冬を楽しんでください。

かきの試食
呉水産祭り
☎0823・25・3319
●2月11日(祝)
●呉市中央公園

温泉
昭和温泉郷
「湯楽里」
☎0823・73・1126
営6時～翌2時
休無休
料大人500円
小学生300円
6才未満200円

温泉
鶴乃湯温泉
☎0823・71・8056
営11時～23時30分
休無休(但し1月1・3日は休)
料大人350円
小学生150円
6才未満70円

殺付かきの販売
おさかなフェスタ
☎0823・68・0015
●12月10日(日)●向港

入浴施設
野呂高原ロッジ
☎0823・87・2390
営11時～15時
休無休
料大人315円
小人210円
(6才以下無料)

温泉
海水風呂 かつら湯
☎0823・66・0114
営土・日のみ 12時～19時30分
料大人450円・小人250円

温泉
かまがり温泉
やすらぎの館
☎0823・66・1126
営11時～20時
休火曜日
料11時～17時
大人600円・小人450円
17時～20時
大人400円・小人250円

温泉
お湯都びあ
☎0823・84・6622
場所／グリーンピアセとうち内
営10時～23時
休無休
料10時～16時
大人1000円・小人500円
16時～23時
大人800円・小人400円

入浴施設
あびの里 いつき
☎0846・68・3500
営宿泊使用:16時～22時
宿泊使用以外:11時～15時
(要予約)
休月・火曜日・年末年始
料大人525円
小人315円



※イベント・温泉の内容などは、変更する場合があります。詳しい内容は各主催や施設先まで、お問い合わせください。

呉市 下蒲刈町
2月4日(土)～2月25日(日)
松濤園梅見茶会
松濤園内日本庭園(蒲刈島御番所)での梅見茶会。期間中は、紅白の梅が咲く庭園



江田島カキが食べられる
江田島のカキ祭り

江田島市 江田島町
2月4日(土)
江田島カキ祭
江田島カキの無料試食・販売。新鮮な江田島カキを使った料理が楽しめます。■会場／江田島市江田島町小用小用港広場(マップ)■10時～15時
▼江田島市カキ祭実行委員会
☎08233440・2771

呉市
12月3日(土)～2月18日(日)
呉観光ボンネットバスツアー(後期)
旧海軍ゆかりの地を、昔懐かしいボンネットバスに乗って巡ろう！■運行日／12月3日・17日・1月14日・28日・2月4日・18日(予約制)
■会場／大和ミュージアム(アレイからすぐ)■中略

'06 12月 '07 1・2月に行われる
芸南のイベント情報です。
ご家族や友達と
出かけてみませんか？



あのみち
このまち

呉市 大和ミュージアム
12月8日(金)～2月12日(祝)
企画展 戦後復興へのみち
本企画展では、英連邦軍が呉に進駐していた時代を中心に、当時の映像や関係者の証言などを通して占領下の呉の姿を紹介します。
■会場／大和ミュージアム(マップ)■9時～18時■一般(大学生以上)300円、高校生200円、小学生100円
▼大和ミュージアム
☎08233・25・3018



レトロなボンネットバスに乗って行こう

■呉駅南側(マップ)■12時30分出発■大人1,500円
小人1,000円
▼呉市交通局
☎08233・25・6719

呉市 中央公園
2月11日(祝)
呉水産祭り
これまで18回にわたって行ってきた「呉かき祭り」をリニューアル。かき以外の海産物



お宝トモに出会えます!

呉市 倉橋町
2月18日(土)
宝島くらはしフエスティバル
倉橋地域のお宝市(新鮮な農・水産物の販売)、フリーマーケット、大根おろし競争、トマト狩りツアー、ボランティアガイドによる「宝島くらはし」の史跡案内、恒例の餅まきなど盛りだくさん!■会場／桂浜温泉館周辺(マップ)■9時30分～16時(予定)
▼宝島くらはしフエスティバル実行委員会事務局
☎08233・53・1112

も加えていろいろな料理を食べ比べできます。■会場／中央公園(マップ)■10時～15時
▼呉市漁業協同組合連絡協議会事務局
☎08233・25・3319

呉市 豊浜町
1月5日(金)
室原神社弓射り祭り
射手は夜の明けないうちに身を清める行事として、海岸に出かけ海につきりをとる。午後から境内で見物客が見守る中順次弓を射る。的に命中するとみんなの歓声が上がる。■会場／室原神社(マップ)■時間未定
▼室原神社
☎08466・68・2034

呉市 蒲刈町
12月10日(日)
第3回 蒲刈港おさかなフェスタ
地元でとれた魚介類の直売をはじめ、蒲刈特産品の販売等、蒲刈の味が盛りだくさん。また、お買い物ポイントラリーによる抽選会。仁方港・見戸代港から会場までのシャトル船あり。■会場／向港(マップ)■10時～15時(予定)
▼向港まちづくり協議会
☎08233・68・0015

呉市 豊浜町
2月上旬
音戸かき祭り
■会場／音戸漁協横広場(マップ)■時間未定
▼音戸漁協
☎08233・52・2561



呉市 音戸町
2月下旬
音戸町の音戸かき祭り
呉市音戸町では冬の風物詩かき祭りを2月上旬から町内3ヶ所で行います。殻付きかきやかきフライなどの試食をはじめ、新鮮なかきや海産物を市価より安く販売しており、例年多くの人で賑わいます。

江田島市 沖美町
3月4日(日)
かきカキマラソン大会
さわやかな瀬戸内海の風を満喫しながら島内を走るファミリーマラソンです。マラソン参加者には、江田島カキ(殻付き)や地元の花をフレゼントします。[12月15日(金)まで要申込]■会場／沖美町高祖埋立地(マップ)■5Kmコース(中学生以上)■3Kmコース(小学生以上)■大人1,800円・高校生以下

呉市 豊浜町
2月
連津佐神社弓射り祭り
射手衆は、甲矢(はや)と、乙矢(おと)に別れ片肌をだし順次弓を射り競い合う。射手の前には笹花が掛けられ、残り花の処分を、甲矢と乙矢の一番手の問答が儀式として行なわれる。矢筈談話という。■会場／連津佐神社(マップ)■大浜自治会
☎08466・68・3134

呉市 豊浜町
2月3日(土)～2月4日(日)
呉ポー大鍋祭り
冬の食はやっぱり「鍋」! 呉市に各地の「鍋」が大集合。いろんな味が楽しめます。大道芸などのステージイベントやカニをはじめとする特産品販売もあります。■会場／呉ポートピアパーク(マップ)■時間未定
▼呉ポートピアパーク事務所
☎08233・30・0211

呉市 豊浜町
2月下旬
早瀬かき祭り
■会場／早瀬小学校前広場(マップ)■時間未定
▼早瀬漁協
☎08233・56・0470

呉市 立美術館
12月16日(土)～1月28日(日)
コレクション展Ⅲ 「手はかたる」
優れた技術や感性を持つ手が生み出す、数々の美術品。その熟練した技がじかに感じられる、彫刻ややきものを中心に展示します。■会場／呉市立美術館(マップ)■10時～17時(入館は16時30分まで)■一般200円・高校生以下無料
▼呉市立美術館
☎08233・25・2007

美術館情報
美術館で行われるイベント・展示の情報
6000円▼かきカキマラソン実行委員会事務局
☎08233・40・2262



当日はカキめしなどの販売もしているので、多くの人で賑わいます

呉名物「大和鍋」でつくる肉じゃがも食べれます



乗合バスやレンタカーで行く
江田島の路線バスに
のんびりゆられて島の旅

車窓から美しい夕焼け
沖美から見た夕日。アマチュ
アカメラマンも狙って訪れる
ほどの絶景

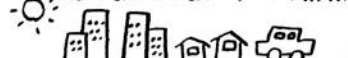
新鮮な野菜
里菜なよ



今回乗った能美バスの路線図
※路線の詳細内容・時刻表は
お問い合わせください

中町橋停留所(江田島市役所前)を中心に、
能美・沖美・大柿町を結ぶ路線バス。全長
899cm、幅230cm、乗車定員は56人。座席が
少し低めなのでゆったり座れる。
問合せ先: 能美バス(株) ☎0823・45・5363

あのもちこのまち イベント情報



呉市 呉市立美術館
1月13日土
子どものための鑑賞教室
「手が生み出す宝物」
芸術家がその手で生み出す
彫刻ややきものは、みんなの
宝物。美術館で宝探しをし
よう！
■会場/呉市立美術館
(マップ⑤) ■10時30分
(少)13時30分(小・中)
■100円 ■締切12月28日
☎0823・25・2007
呉市立美術館

呉市 呉市立美術館
3月3日土
子どものための鑑賞教室
「空野さんと色あそび」
空野さんは、色を自由自在に
あやつる魔術師のよう。不
思議な色の世界に、遊びに行
こう！
■会場/呉市立美術館
(マップ⑤) ■10時30分(小
/13時30分(小・中)

市出身の油彩画家・空野八
百蔵の世界をお楽しみ下さ
い。新収蔵品も併せて展示。
■会場/呉市立美術館(マッ
プ⑤) ■10時17時(入館は
16時30分まで) ■一般200
円 高校生以下無料
☎0823・25・2007
呉市立美術館



呉市 呉市文化ホール
12月3日土
第32回愛音の会定期演奏会
音楽の贈り物 Vol.1
子どもたちのために
子どもたちのためにと題し
、ピアノ・オペラ・フルートの他
にアンサンブルで語り入っ
たクリスマス・メドレーなど多
彩な演奏会です。■会場/
呉市文化ホール(マップ⑤) ■
開場/13時・開演/13時30
分 ■全席自由 1,000円

呉市 呉市文化ホール
12月9日土
第19回定期演奏会
呉シティ・ウィンド・アンサンブル
結成16年目の呉市の市民吹
奏楽団。今回は名曲「展覧
会の絵」全曲や「海」をテー
マとした曲、なつかしい唱歌
などを演奏します。■会場
/呉市文化ホール(マップ⑤) ■
開場/17時45分・開演/
18時30分 ■料金無料(要整
理券)※整理券は市内楽器店
・公民館等で配布
▼財 呉市文化振興財団
☎0823・25・7878

呉市 呉市文化ホール
12月21日土
2007くれ
ニイヤーコンサート
広島交響楽団による毎年恒
例の新春を飾るコンサート。
指揮者 岩村力 ピアノ 仲道
祐子 ■会場/呉市文化ホ
ール(マップ⑤) ■開場/14時
開演/14時30分 ■S席
3,500円 A席2,500
円 学生券1,000円(当日
指定)
▼(財)呉市文化振興財団
☎0823・25・7878

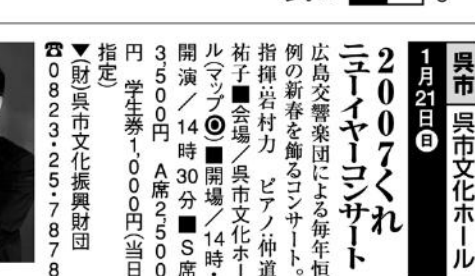


Photo by 武藤 章

読者の広場

★編集室からの返事(今回はKが担当)

今 回の特集「芸南スイーツ」はあつぱれ、よくぞ呉の食文化を知りつくしていると感じ、感動！そして食べた！い！どれもこれもなつかしい、まだに人々に好まれる歴史の長いスイーツです。とくに阿賀

芸 南スイーツ特集として、も良かったです！スイーツ、特にあんこ大好き！な私にとってはどれもすごく魅力的で読んでるとたれがでそうでした(笑)。呉の秋といえば「いが餅」ですね。和菓子屋さんやスーパーの店頭にいが餅が並ぶようになって「秋が来たんだな」と感じます。10年前に初めて呉に来て頂いたいが餅のおいしさを今でも覚えています。今年もそろそろ食べたい時期になりますね。「海陽彩都」は初めて読んだのですが、これからも地元密着の記事、またスイーツ特集でもーを楽しみにしています。

呉 探訪ループバスが9月2日から運転開始し大変嬉しいですね。友人達を案内するのにさくく利用させていただけます。マイカーで案内すると運転に気をとられ、一緒に楽しめません。

夫 が呉に転勤になって2年、時々もつて帰る「海陽彩都」を楽しんで読ませてもらってます！今回は私の大大々々好きな福住のフライケイキやメロパンのあんぱんが紹介されていて、とても嬉しかったです。福住は昔から呉まで買い

不 思議です。合併して呉になった途端、合併町のことが知りたくなったり、行ってみたくなったり。こんなに身近にすばらしい文化や歴史が継承されていることもわかりました。岡川巧、51歳、呉市和生。

初 めて読ませていただきました。何度か呉には行ったのですが、こんなに銘菓や見所があったなんて知りませんでした。いつも呉ポートピアに行くくらいでした。今度行くときは、この本を持っていろいろ巡ってみようと思います。

★今年度は是非「江田島へ!!」とちよと通いますか？

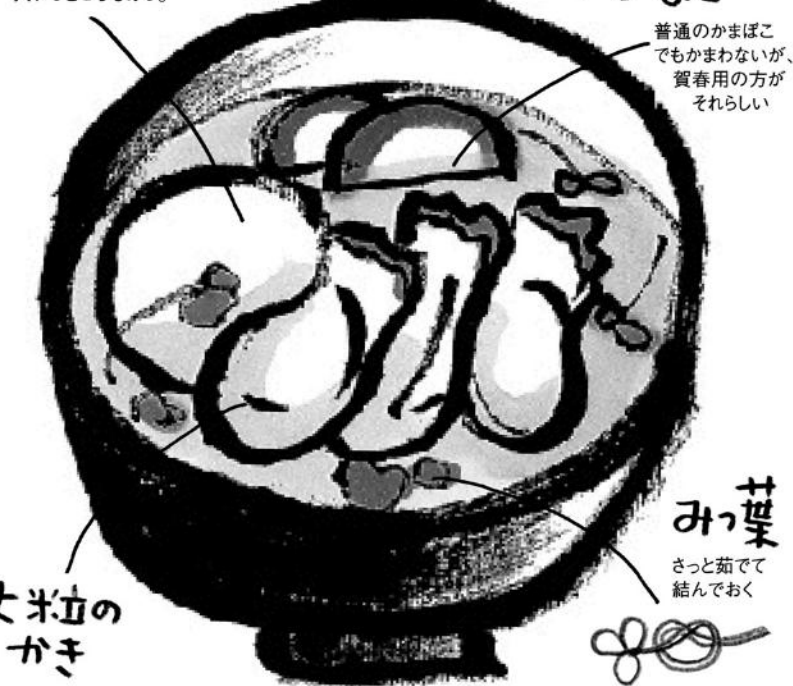


●大和ミュージアム、入船山記念館、グリーンヒル郷原、呉ポートピア、能美海上ロジック、シーサイド温泉のうみ、海辺の新鮮市場、JR呉駅、広島県内の「道の駅」、宇品港、呉港ターミナルや江田島市内の各駅、江田島市役所、各市内支所や公民館、すこやかセンター、くれオクアリーナ、図書館や美術館など

※数に限りがありますので、在庫切れの場合はご了承ください。

郷土料理⑩ 作ろう！食べよう！

芸南のお正月は かき、雑煮、かまぼこ



福をかき寄せる、かき雑煮
かきは縁起のよいハレの日の食材。あなご、かき、ぶり...、もち以外に雑煮の中に何を入れるか？場所によつていろいろだが、広島・芸南地域においては、かき雑煮がいちばんポピュラーである。かきは「賀喜」という字を当てたり「福をかき寄せる」といって、めでたい正月にふさわしい縁起のよい食べものといわれている。

一般にかき雑煮と呼ばれるのは、澄まし仕立てが多い。また、あなごかきを一緒に入れることもある。

作り方 (澄まし仕立て)
①下処理したかきをさつとゆで、まわりの膜(ピラピラのところ)がめくれてぼたんの花びらのように開いたところをとり出しておく。
②かきのゆで汁に水を足し、薄口しょう油と塩、酒で味をつけ、大根、にんじんを入れる。
③同じ鍋に丸もちを入れ、やわらかくなったら他の野菜と一緒にわんに盛り、その上にかき、かまぼこ、みつ葉のせ汁を注ぐ。

■材料／大粒のかき、丸もち、かまぼこ、大根、にんじん、みつ葉



海陽彩都は 海陽彩都は