

瀬戸内 力キオコ 紀行



岡山県の南東部に位置し、瀬戸内海を望む備前市日生町。この港町の名物が

「力キオコ」の名で親しまれる牡蠣のお好み焼きだ。

豊かな海の恵みと

地域の人たちの想いに触れる、おいしい旅へ出かけよう。

文／古原徹
撮影／ミヤジシンド



4 牡蠣の上に生地を少し足し、ひっくり返す。



1 生地にキャベツをサッと混ぜる。



5 もう一度ひっくり返すと牡蠣がこんがり!



2 生地と牡蠣を分けて焼く。時期によってはそのままのせることも。



6 ソースを塗る。



3 焼いた牡蠣を生地の上にのせる。



7 梅節や青海苔、紅ショウガをのせて完成!

日生風力キオコの作り方

— ほりの場合 —



カキオコソングも聴いてみて!

「日生カキオコまちづくりの会」会長の江端恭臣さん。



※各店の牡蠣の個数は、牡蠣の大きさによって異なります。



1.日生カキオコ(カキ増量玉)1,500円。2.店主の堀律子さんと夫の俊策さん。3.カキの鉄板焼700円。

好み焼」店主の堀律子さんだ。トロトロの生地にザク切りキャベツをサッと混ぜて軽く焼くのが、関西とも広島とも異なる「日生風」の焼き方。その上に新鮮な牡蠣をたっぷりのせてゆっくり蒸す。鉄板で焼き上がりがかかるのカキオコを口に運ぶと、牡蠣から出る旨味が生地やキャベツに染みていくのだという。

「アツアツを召し上がり」と書かれたお皿に盛られたお好み焼が、まさにその通りの熱さと旨味で満ちている。牡蠣の香りが強めで、キャベツの甘みがよく溶け合っている。ソースを塗ると、もう一層の旨味が生まれる。

濃厚な旨味と、キャベツの甘味、

ソースの香ばしさが奏でる、絶妙なハーモニー……。ああ、なんと

も幸せなカキオコ体験なり!

「B-1グランプリは、私たちにとって大きな経験でした。カキオコの会のメンバーはもちろん、市役所や商工会の人たちも手を取り合って『楽しくやろうや!』とひとつ目の目標に向かっていったんです。本当に楽しかったし、あれで皆がまとまつたんやね。今ではカキオコの会で旅行にも行くし、忘年会もするし、女子会もするのよ」と笑顔で当時を振り返るのは、研究会発足の地でもある「ほりお

瀬戸内海の港町、日生。1960年代前半から牡蠣の養殖が始まったとされるこの町では、当時から売り物にならない小粒や傷もの牡蠣をお好み焼きの具材にしていたという。その食文化が「カキオコ」として知られるようになつたきっかけは、2001年末のある「発見」にある。

「私は隣町の赤穂市(兵庫県)に住んでいますが、初めて日生のカキオコを食べた当時は、あまりのおいしさに驚きましたね。ただ、日生の人聞くと『家では食べる

力キオコでまちおこし

そう話すのは「日生カキオコまちづくりの会」会長の江端恭臣さん。『ヨソモノ』ならではの視点でカキオコの魅力に気付いた江端さんは、翌年1月に仲間と共に同会の前身となる研究会を発足。ボランティアでイラスト地図を制作したり、カキオコという呼び名を考案したり……。「楽しく遊びながら」地道な活動を行っていく。

そんな日々はやがて実を結び、いつしか日生は「カキオコの町」として知られるよう。そして、2011年にはまちおこしの祭典・B-1グランプリで9位に輝き、その名はいよいよ全国区になった。

「B-1グランプリは、私たちにとつて大きな経験でした。カキオコの会のメンバーはもちろん、市役所や商工会の人たちも手を取り合って『楽しくやろうや!』とひとつ目の目標に向かっていったんです。本当に楽しかったし、あれで皆がまとまつたんやね。今ではカキオコの会で旅行にも行くし、忘年会もするし、女子会もするのよ」と笑顔で当時を振り返るのは、研究会発足の地でもある「ほりお

ほり お好み焼

0869-72-0045
岡山県備前市日生町日生886-5



これぞカキオコ!な正統派



6.日生カキオコソース。7.店主の中村智浩さん。8.カキフライ700円やカキ串焼き550円～も。9.カキオコ(カキ増量)1,600円。チーズカキオコ1,550円～も人気だ。



あります。日生の漁協では「牡蠣組」というグループを作り、皆で協力しながら漁場管理を徹底しています。例えば、漁期が終わったら後は、底引き漁の道具を使って海底に落ちた牡蠣を回収します。そうすることで牡蠣の死骸の蓄積によるメタンガスの発生などを抑えられることがでるのです」とは、日生町漁業協同組合の専務理事、天倉辰己さん。日生の牡蠣のおいしさは、

自然の恵みと人の手によって守られているのだ。

「カキオコのおいしさを多くの人に知ってもらえた。とてもありがたいことです」と天倉さん。牡蠣の漁期は例年11～3月だが、特に2月から3月にかけては絶品。漁協直営の「五味の市」も、水揚げされたばかりの牡蠣を買いに来る人々で賑わうという。

港の目の前にある「カキオコ屋暖里」も、新鮮な日生の牡蠣を使用する店だ。カキオコの会の「てつぱん隊長」でもある店主の中村智浩さんが作るカキオコは、かつてB-1グランプリで人気を博したレシピをベースにしている。

「『冷めてもおいしい』をコンセプトに、あえて関西風の『混ぜ焼き』にしどるんです。ごつごつうまいけど、食べてみられえ！」と中村さんは胸を張る。

地元の鷹取醤油の「日生カキオコソース」を纏つた一品は、山芋をたっぷり使用したふんわり食感が印象的。湯気を立てるカキオコをほふほふと頬張る度に、口の中に「豊かな海」のおいしさが広がっていく。

カキオコ屋 暖里

0869-72-9115
岡山県備前市日生町日生801-8
<https://kakioko-yururi.com>



初めてカキオコを食べる人なら、きっと誰もが牡蠣の迫力に驚くはずだ。生地が見えないほどたっぷり盛られた牡蠣は、単なるトッピングではなく、まさに「主役」。だからこそ、おいしさの決め手は、やっぱり牡蠣にある。

山や島が際まで迫る日生の海は、川や湧水が多くミネラルを運ぶ「豊かな海」だ。他の産地では種付けから出荷まで2～3年かかる牡蠣が多いが、日生では1年で出荷できるサイズに成長する。1年物の若い牡蠣は、ソースに負けない旨味とぶりぶりとした弾力があり、焼いても縮みにくい上に、磯臭さが少ないという。

「環境に恵まれていることはもちろん、牡蠣の養殖方法にも特徴があります。牡蠣のおいしさを多くの人に知ってもらえた。とてもありがたいことです」と天倉さん。牡蠣の漁期は例年11～3月だが、特に2月から3月にかけては絶品。漁協直営の「五味の市」も、水揚げされたばかりの牡蠣を買いに来る人々で賑わうという。



日生の牡蠣は鍋も最高！

食べてみられえ！ 日生の牡蠣



吉原 徹

飛行機でのアクセス

東京(羽田)、沖縄(那覇)から岡山桃太郎空港へJALグループ便が運航。空港から日生駅までバスと電車で約2時間、または車で約1時間。

※最新の運航状況はJAL Webサイトをご確認ください。※牡蠣の収穫量は時期により変動の可能性があります。※掲載施設・店舗の営業状況は変更されていることがあります。お訪ねの際はあらかじめご確認ください。



よしはら とおる／ライター・編集者。1977年生まれ。旅をテーマにフリーランスとして活動。自然や文化を巡る紀行文を雑誌やWebサイトに寄稿。

ミヤジシング

INFORMATION もっと知りたい！岡山県の牡蠣



広島県、宮城県に次ぐ全国3位(2024年度)の牡蠣の生産量を誇る岡山県。「海のゆりかご」と呼ばれる海草の群生地・アマモ場(写真)の再生活動などを行い、海の生き物の生育に適した自然環境を守りながら、安心で高品質な牡蠣を生産しています。上記Webサイトでは、県内の牡蠣スポットやオンライン販売の窓口もご紹介。ぜひご覧ください。



ほとりきうまい!
カキオコいろいろ

「細い路地が迷路のように入り組んだノスタルジックな町を歩いたり、お店のおねえさん（店主）と話したり……。日生の文化に触れる旅の時間そのものが、カキオコ巡りの楽しさやと思います」

そう教えてくれたのは、カキオコの会の江端さん。日生弁との出会いも旅の魅力のひとつだという。「例えば『ほてりき』は『とても』を意味する日生弁。今では使う人も少なくなったけれど、会話のきづかけに地元の人聞いてみるのもおすすめです」

旅の最後に訪れたのが、「お好み」

店に入ると、年季の入った鉄板の上で、カキオコが音を立てていた。同店のカキオコは、実にユニーク。焼き方こそ伝統的な日生風だが、カキオコを4等分して、①醤油②醤油+山椒③ソース④ソース+一味の順に味わうのが『もりし』た流』なのだ。

「あれは二十数年前のことでした。当時、ソースがあまり得意じやなかつた長女が『お母さん、お醤油もおいしいよ』って言うんです。それで試してみたら、確かに牡蠣によく合つていて。さらに夫が『食べ飽きないように』と試行錯誤し

同店の森下千津美さんは話す。
牡蠣の旨味をダメに感じられる醤油味から、イレクトに感じられる爽やかな山椒味へ。王道のソース味から、ピリッと味が締まる唐辛子味へ。食べるほどに変化する味わいは、カキオコの奥深さを物語っているかのよう。その味わいを楽しみながら、ふと思う。
カキオコには、海の恵みと、港町の歴史と、この町を愛する人を物語が詰まっている。こんな出合いがあるから、やっぱり旅は



1. カキオコ(かき增量)1,815円。2. 香ばしい焼き目が牡蠣のクリーミーさを引き立てる。3. かきいり焼きそば1,430円も人気。4. 森下千津美さん。5. 醤油味のカキオコに山椒をプラス!



同店の森下千津美



子どもの頃から
カキオコ育ち♪

枚で4つの味変が選べる

お好み焼 もりした

📞 0869-72-1110

