

「広島を世界一おいしく牡蠣が食べられる街」にするためスター軍団が集結！
生産量・消費量※日本一の広島県による牡蠣のアップデートプロジェクト

か き く う けん
「牡蠣食う研」 スタート
始動

※消費量は1人あたり

広島県では特産品である牡蠣をさらにアップデートするためのプロジェクト「牡蠣食う研」を本年度より開始します。プロジェクト開始にあたり、その全容と成果を掲載する特設webサイト (<https://kakingdom.jp/kakikuken/>) を本日、9月12日（木）より公開しました。



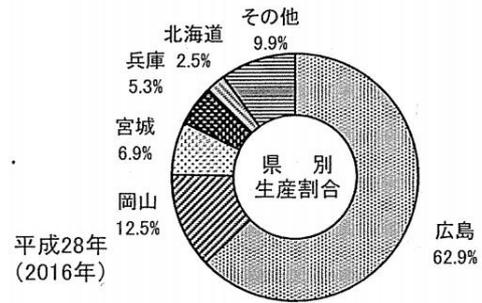
■牡蠣食う研について

広島県は、平成29年度より「牡蠣」に焦点を当てた観光プロモーション「カンバイ！広島県！牡蠣王国」を展開してきました。このプロモーションでは牡蠣の生産量・1人あたりの消費量ともに日本一の「牡蠣の王国」として県外の方々にその魅力を伝えるべく、多様な牡蠣料理をつまみながら県内の飲食店をめぐる「広島はしご牡蠣」を提唱しています。

「牡蠣食う研」は観光客の方々が「広島はしご牡蠣」をさらに楽しめるよう、日本一の牡蠣をアップデートするための中長期プロジェクトです。自らの仕事に徹底したこだわりをもつ生産者・料理人・バーテンダー・焼きの名人など、各分野の「牡蠣のスター軍団」が集結。広島県の牡蠣をさらに美味しくするため、中長期で観光資源の魅力を磨き上げる「牡蠣のアップデート」に取り組みます。

■広島県の牡蠣を取り巻く状況について

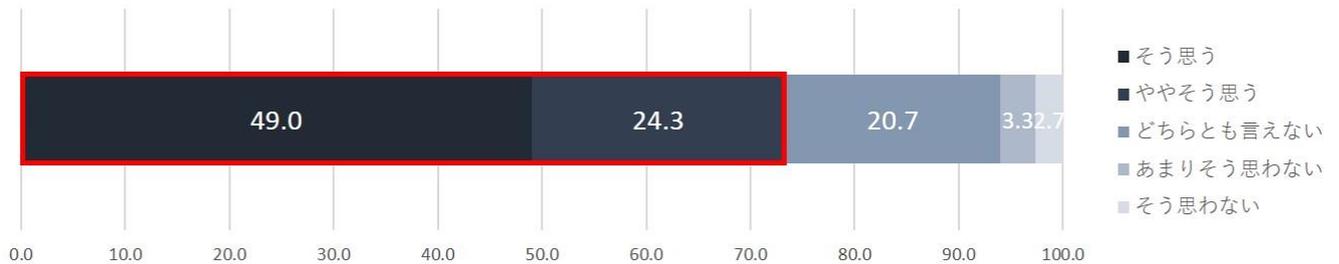
広島県は牡蠣の生産量・1人あたりの消費量日本一と、まさに「牡蠣の王国」です。生産量においては、平成28年に17,294トン（むき身）と、2位の岡山県（3,436トン）を大きく引き離しています。また、平成30年の年間消費量においても、全国平均が1人あたり5.4個に対し、広島県は13.7個と倍以上の大差をつけて日本一の消費量を誇っています。



※総務省の統計データ（データは県庁所在地別）を基に算出。牡蠣（まがき・むき身）1個を15gとして計算。

しかし、今年広島県が行ったインターネットによる意識調査においては「あなたは、地元の牡蠣が日本一美味しいと思いますか。」という質問に対して「そう思う」「ややそう思う」と回答した県民が73.3%にのぼる一方で、「あなたが広島観光で最もおすすめすることをひとつ選んでください。」という質問に対して「牡蠣を食べる」と回答した県民は1.7%にとどまりました。広島県はこの牡蠣に対する県民の意識改革こそが広島観光を何より大きく推進する力になると考え、今年度から牡蠣をさらに誇りに思えるためのアップデートを計画しました。

Q.あなたは、地元の牡蠣が日本一美味しいと思いますか。＜SA＞（n=300）



Q.（広島県民に対して）あなたが広島観光で最もおすすめすることをひとつ選んでください。＜SA＞（n=300）

	平和記念公園を見に行く	原爆ドーム／原爆資料館を見に行く	宮島に行く	厳島神社	大和ミュージアムに行く	尾道に行く	三段映に行く	広島カープの試合を観戦	お好み焼きを食べる	牡蠣を食べる	もみじ饅頭を食べる	あなたご飯を食べる	夜にいろんなお店を飲み歩く（食べ歩く）	その他
広島県	15.3	39.7	1.0	5.7	0.7	11.3	15.7	1.7	1.3	3.0	3.7	1.0		

■研究課題第1弾 「白いカキフライ」について

「牡蠣食う研」は「広島を世界一おいしく牡蠣が食べられる街」になることを目指して中長期で複数の研究課題に取り組み、牡蠣のさらなるアップデートを図ります。本日公開された研究課題第一弾の一つは、究極の牡蠣料理「白いカキフライ」の開発。その最初のストーリーを「伝説の揚げ師を牡蠣食う研に入れる」と題し、大味になりがちな大衆料理であるカキフライを極める様子に迫りました。今後も「カキフライに合う牡蠣を手に入れる」や「本気のカキフライ勉強会に同行してみた」など、あらゆる角度からカキフライのアップデートに取り組みます。



■今後の展望について

「牡蠣食う研」では白いカキフライの開発のほかにも、牡蠣をアップデートするために様々な切り口で牡蠣の魅力に迫ります。内容は予め定められたものではなく、各分野の「牡蠣のスター軍団」の専門性を発揮した自発的な研究成果として展開予定。牡蠣の魅力を追究するため、中長期にわたり自走するコミュニティを目指します。

【牡蠣食う研 概要】

広島を愛し、「**広島を世界一おいしく牡蠣が食べられる街**」にするために牡蠣のアップデートを担うスター軍団、牡蠣食う研。様々な分野のスペシャリスト達が力を発揮し、輝いている瞬間をリアルに切り取り、その成果を公式サイトでドキュメンタリー的に紹介していきます。

牡蠣食う研は一過性のものではなく、広島が真に「**世界一おいしく牡蠣が食べられる街**」になるための課題に、中長期で取り組んでまいります。

- ・公式サイトURL : <https://kakingdom.jp/kakikuken>
- ・facebook : <https://www.facebook.com/kakikuken>
- ・twitter : https://twitter.com/kakiku_ken

※ひろしま県営SNS「日刊わしら」でも情報を発信します。 <https://washira.jp/>

【牡蠣食う研 今後の研究課題（予定）】

- ・観光客が「さすが広島！」ってうなっちゃうような、驚くほど美味しい

カキフライを広島に標準装備しよう！

「広島で美味しいカキフライのお店知っている？」と聞かれて答えられる県民はなかなかいない。というのも、「カキフライ=家庭の料理」が常識の広島。しかし、美味しいカキフライを求め今日も観光客は訪れる…。そんな観光客の期待に応える究極のカキフライ開発に取り組む。

- ・牡蠣もレモンも名産で、しかも相性がいい

——だったら牡蠣にあう究極のレモンサワーを作っちゃおう！

世の中では空前のレモンサワーブームが到来中。広島県は牡蠣とレモンが名産である。であれば、牡蠣に最適なレモンサワーがあってもいいんじゃないか。そこで、広島県出身のバーテンダー野間真吾さんと究極のレモンサワーの研究開発に取り組み、牡蠣×究極のレモンサワーという新しいマリアージュを世の中に提案する。

- ・広島の「生食カルチャー」を進化させて、

みんなに「広島の牡蠣は生で食べても最高！」って言わせたい！

広島県民は「焼き牡蠣」が大好き。実際、広島県産牡蠣の多くは加熱用。しかし、観光客は牡蠣といえば生で食べたいという意向も根強い。この観光客のニーズに応えるべく、そこで「生食カルチャー」を進化させ、生で食べても最高の広島産の牡蠣をお届けする。

など



広島を世界一おいしく
牡蠣が食べられる街へ

牡蠣食う研 ロゴマーク

【牡蠣食う研 メンバー】

※メンバーの並びは順不同

の ましんご
野間真吾 バーテンダー／The Bar Top Note オーナー



広島市生まれ。18歳よりホテル、飲食店等勤務を経て、2013年に独立。現在は「The Bar Top Note」を含めて、広島市内に3店舗のオーセンティックバーを構える他、オリジナルフレーバーティーの専門店も市内に2店舗展開。国内外問わずカクテルトーナメントでの受賞歴も多数の、日本でもトップクラスの技術と知識を誇るバーテンダー。牡蠣食う研では主に牡蠣料理にあうドリンクの研究を担当。好きな牡蠣料理は焼き牡蠣。

す ず き た か し
鈴木 隆 牡蠣生産者／株式会社ファームスズキ代表



1976年、東京都生まれ、埼玉県育ち。海のない土地で育つも、釣りに明け暮れる少年時代を過ごす。その後、魚好きが高じて水産大学校へ進学。同大卒業後、中央魚類株式会社へ入社。2008年に同社を退社後、ケーエス商会株式会社を設立、冷凍牡蠣加工品の輸出事業を開始する。2011年、大崎上島町の塩田跡で養殖事業を開始、2015年9月に株式会社ファームスズキを設立。広島で極上の牡蠣をつくり続けている。牡蠣食う研では、生食用殻付き牡蠣の普及を担当。好きな牡蠣の食べ方は、もちろん生。

み た に せい ぞ う
三谷成蔵 揚げ師／とんかつ「成蔵」店主



1970年、福山市生まれ。大学卒業後に、地元百貨店に入社し販売員として2年ほど勤務した後、退職。東京・新橋で叔父が経営するとんかつの名店「燕楽」に入り、11年修行を積み、その後も東京都内で串揚げ専門店・高級割烹など幅広いジャンルで下積みを続け、2010年に満を持して高田馬場にとんかつ専門店「成蔵」をオープン。とんかつの概念を変えた、と言われる「白いとんかつ」で、押しも押されぬ人気店となる。2019年3月末に惜しまれつつ閉店するも、7月に南阿佐ヶ谷に「とんかつ成蔵」として再始動。牡蠣食う研では、“新しいカキフライ”の研究・開発を担当。好きな牡蠣料理は、もちろんカキフライ。



大学卒業後、調理師専門学校でフランス料理、イタリア料理、日本料理などを幅広く学ぶ。その後、タイやベトナム、インドなどを直接訪れ、現地の料理を地元シェフに習うなどする一方、製菓、製パン、テーブルコーディネートなど各々の分野で師範免状を取得。様々なフードビジネスの現場を経験し、2012年に「株式会社平山友美フードトータルプランニング」を設立。牡蠣食う研では、さまざまな牡蠣料理の研究・開発、さらに街の飲食店にその料理を広める“伝道師”として活動する。好きな牡蠣料理はカキフライ。



11月22日、広島市生まれ。大学卒業後、一般企業に会社員として勤めた後、2018年10月に広島のタウン情報WEBメディア「ペコマガ」編集部にはジョイン、2019年5月から編集長を務める。記事の企画、取材、執筆をする傍ら、リアルイベントなどの企画も手がける。趣味は飲み食べ歩いて、友達を増やすこと。日本酒も好き。牡蠣食う研では、取材から広報活動まで広く担当。好きな牡蠣料理は焼き牡蠣。だけど最近は生食にもハマっている。



1981年10月30日生まれ、呉市出身。学生時代にRCCラジオでパーソナリティとして活動開始。並行して、エディター、ライターとしてのキャリアもスタート。現在は、男児2人の子育てをしながら、広島を拠点に企画編集、取材、ライティング活動を続けている。趣味は音楽鑑賞とサーフィンなど。牡蠣食う研では、エキニシエリアで牡蠣の魅力伝えていく各種イベント、キャンペーンを担当。好きな牡蠣料理は牡蠣鍋。鍋の具はもちろん、スープまで飲み干す派。



1984年10月7日、広島県生まれ。幼少時より音楽に慣れ親しみ、高校卒業後に上京。会社員として勤めつつ音楽活動を続ける。2010年に会社を退職した後、本格的にミュージシャンとして活動を開始。広島を拠点にTVCMやナレーション、ドラマや映画など音楽以外の幅広いジャンルでも活躍中。牡蠣食う研では、横川エリアで牡蠣の魅力伝えていく各種活動を担当。牡蠣はもっばら生派。

やまねなおこ
山根尚子 雑誌編集者／広島県営SNS「日刊わしら」編集長



1976年神奈川県生まれ。11歳の春に広島へ転校。小学生男子が自分のことを「わし」という男らしい文化に衝撃を受けつつも広島大学教育学部へ進学。卒業後はタウン情報誌「TJ Hiroshima」の編集に携わる。2008年秋～2014年春まで同誌 編集長。現在は雑誌編集に携わりつつ、2017年スタートの広島県営SNS「日刊わしら」編集長を務める。趣味はネット検索と演劇鑑賞。牡蠣食う研公式SNSの“中の人”を担当。好きな牡蠣の調理方法は、一に生食、二にフライ、三、四がなくて五に土手鍋。

おおまえかずのり
大前万象 牡蠣焼き師／「牡蠣屋」代表



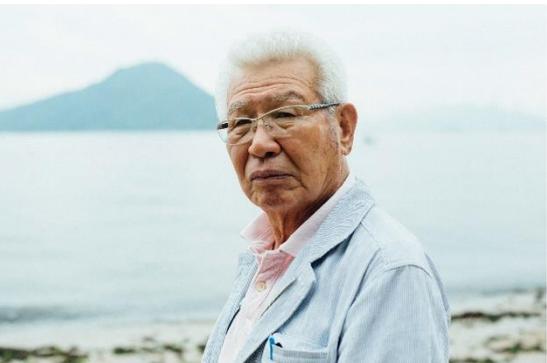
1977年5月6日、廿日市市出身。高校卒業後、東京の広告代理店でデザイナーとして勤務。その後、2007年に実家の宮島に戻り、広島の美味しい牡蠣を焼く・煮る・揚げるといったシンプルな調理方法で提供する牡蠣料理専門店「牡蠣屋」をオープン。素材と調理法へのこだわりからミシュランガイドにも掲載される名店へと成長させる。趣味は釣り仕事。“焼き牡蠣の鬼”として牡蠣食う研の焼き牡蠣開発プロジェクトに携わる。好きな牡蠣の食べ方は、もちろん焼き牡蠣。

しまだしゅんすけ
島田俊介 牡蠣生産者／有限会社島田水産社長



1964年9月27日、廿日市市出身。17歳で家業を継ぐことを決め、牡蠣養殖の世界に。実家は創業300年超の老舗「島田水産」。本人曰く「もはや何代目かもわからん」が、現在は社長として老舗の看板を背負いつつ、未来の牡蠣養殖のあり方を模索している。趣味はドライブと車中泊。牡蠣食う研のスペシャルアドバイザー。好きな牡蠣の食べ方は、焼き牡蠣。

さいとうせつお
斉藤継男 牡蠣生産者／倉橋島海産株式会社社長



1943年11月6日、倉橋島生まれ。高校を卒業と同時に、父が創業した「斎藤牡蠣養殖場」で手伝いを始める。1988年に2代目となり、倉橋島海産株式会社を設立。最新鋭牡蠣むきシステムの導入、HACCP認証の取得など常に業界の一步先を行く取り組みを行い、現在は広島県初のMSC認証（持続可能な漁業の証）の取得を目指している。趣味はゴルフと読書。牡蠣食う研のスペシャルアドバイザー。好きな牡蠣の食べ方は、生食。