



# 広島海の幸

学校法人 原田学園  
広島酔心調理師専門学校  
校長 原田 優子



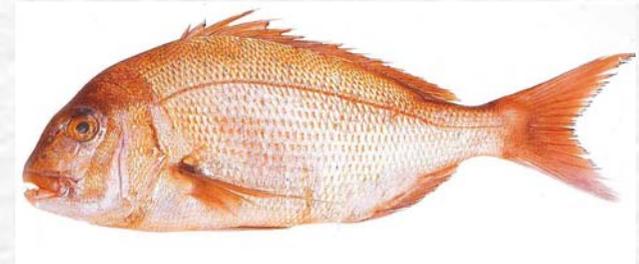
# 広島湾で水揚げされる水産物



かき



いわし



たい



あさり



たこ



あなご

写真：料理材料大事典(学習研究社)より

# かきの養殖



## かきの養殖風景

写真：広島市水産振興センターホームページより

# 牡蠣塩焼



写真：広島料理専門 酔心 提供

# 牡蠣酒蒸し



写真：広島料理専門 酔心 提供

# 牡蠣鍋



写真: 広島料理専門 酔心 提供

# 土手鍋



写真: 広島料理専門 酔心 提供

# 冷し牡蠣



写真: 広島料理専門 酔心 提供

# 牡蠣料理

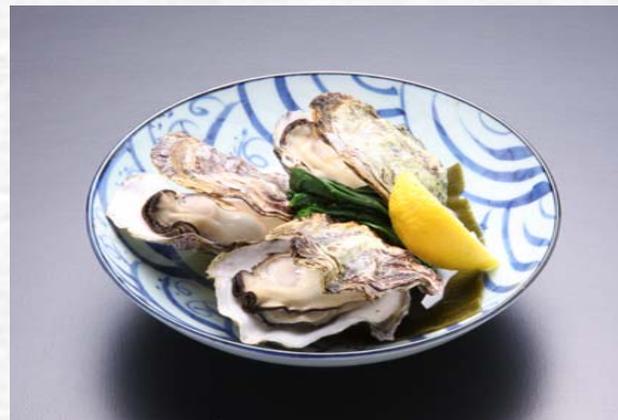
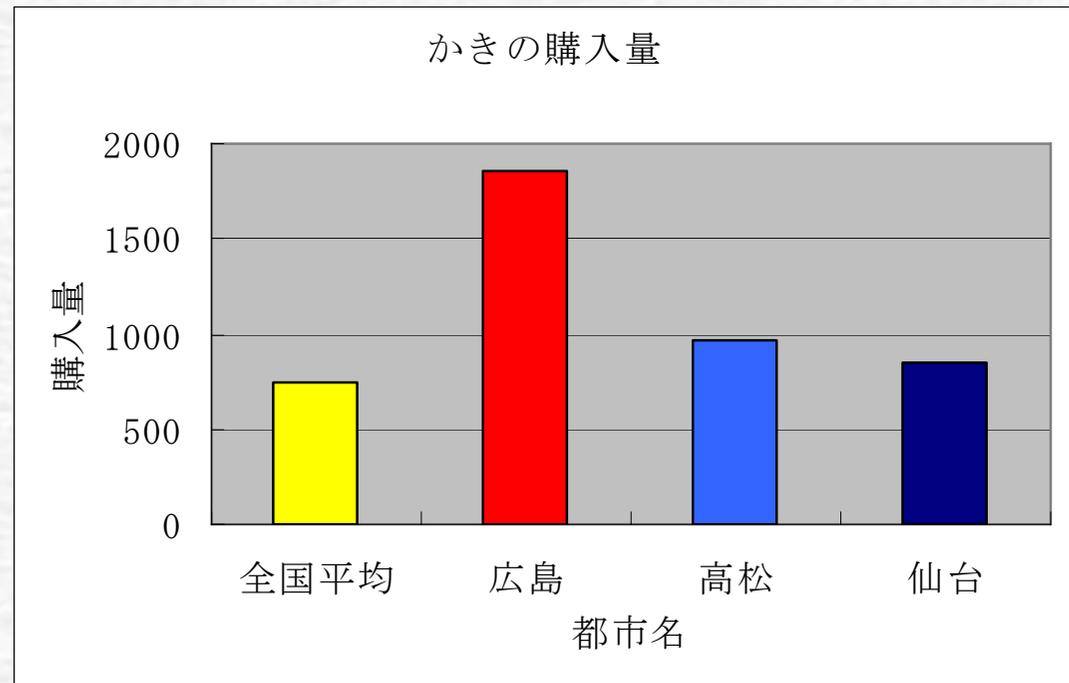


写真: 広島料理専門 酔心 提供

# 牡蠣の購入量

全国平均		744g
1位	広島	1,853g
2位	高松	970g
.	.	.
8位	仙台	847g



データ:総務省 統計局 家計調査(H.16~18年平均)より

# さきいわし



写真: 広島料理専門 酔心 提供

# いわしのぬか焼き



写真:ひろしま「ふるさとの味百選」(佐々木印刷株式会社出版部)より

# 鯛素麵



写真: 広島料理専門 酔心 提供

# 蛸のさしみ



写真：料理材料大事典(学習研究社)より

# あなご飯



写真:「広島の味めぐり百撰」(見味舌聞会出版部)より

# めばる煮付け



写真: 広島料理専門 酔心 提供

# オコゼから揚げ



写真: 広島料理専門 酔心 提供

# 鰈塩焼き



写真: 広島料理専門 酔心 提供

# 小魚料理



写真：広島料理専門 酔心 提供

# 広島酔心調理師専門学校



# 広島の海



写真:広島市ホームページより