

ひなせ 日生カキオコ

NEW!

団体旅行受付開始!



【日生(ひなせ)カキオコとは】～プリプリの牡蠣とソースは相性抜群～

養殖牡蠣の生産量が全国3位の岡山県において、その約半数が生産される備前市日生町のご当地グルメ「牡蠣入りお好み焼き」のこと。外はこんがり、中はふんわり。牡蠣のプリプリ食感と旨みがソースと絡み合い、口いっぱいに広がります。

【カキオコの由来】～漁師町ならではの味～

牡蠣養殖が始まった1965年代に、牡蠣漁師が売り物にならない小粒や傷ものの牡蠣を近所のお好み焼き屋に持ち込み、お好み焼きに入れて食べるようになったことが、きっかけとなり、メニューに定着したと言われています。

【受入について】

- ・受入可能期間は5月～10月となります。(基本的に冷凍かきを使用します)
- ・受入は最大130名(8店舗に分散)となります。

【アクセス】

- ◎バス 山陽自動車道 赤穂ICより約25分
山陽自動車道 備前ICより約25分
- ◎JR 岡山駅から赤穂線で約50分
姫路駅から山陽本線・赤穂線で約50分
相生駅から山陽本線・赤穂線で約50分

備前市日生町



◎お申込みの流れ

1. 裏面の「日生カキオコ」団体予約票に必要事項をご記入のうえ、事務局あてにFAX送信してください。
2. 受付後、事務局より確認書を返信します。
3. 貴社より確認書にて、アレルギーなどの注意事項をご返信ください。

※事務局対応可能日時※ 月曜から金曜日 9:00～17:00(年末年始・祝日を除く)

【「日生かき」が美味しい理由】～里海づくりによる漁場環境の保全～

備前市日生町では、昔から豊かな海を守るために“里海”づくりに取り組んでいます。“海のゆりかご”と言われる「アマモ」(海草)は、人間の生活を優先したことによる水質汚染や開発等が原因となり、590ヘクタールあったアマモ場が1985年には12ヘクタールまで減少しました。当時、危機を感じた数人の漁師が立ち上がり、アマモの種を採って播くことを始め、長年の努力より、現在では250ヘクタールまで回復しました。その他、古くから漁網に入った海ごみの持ち帰り運動、海底に蓄積した栄養分を掘り起こす海底耕うんなど、豊かな海を守る活動を実施しています。

※里海とは…人の手を加えることにより、生物生産性と生物多様性が高くなった沿岸海域のこと



1985年 12ha



2024年 250ha



アマモ場

近隣で出来る体験メニュー

【SDGs】

- ・アマモ場保全活動体験(5月～6月頃)、保全活動40年の歴史(講話)
- ・海ごみワークショップ(アクセサリ作り、講話、カードゲームなど)

【地域活性化・まちづくり】

- ・日生カキオコまちづくりの会の活動紹介(隠れたご当地グルメから現在まで)

【産業・歴史】

- ・底引き網漁体験 ・備前焼体験(伊部) ・特別史跡 旧閑谷学校見学

【その他】

- ・日生諸島周遊クルーズ ・シーカヤック ・ボランティアガイドによるご案内



オンライン事前学習(有料)について

アマモ場保全活動の歴史、日生カキオコまちづくりの会の活動など、ご希望がありましたらご相談ください。

【体験・事前学習についてのお問合せ先】

一般社団法人 みんなでびぜん(ひなせうみラボ)

E-mail : minnabizen@gmail.com / TEL:0869-72-2000

日生カキオコまちづくりの会事務局(備前東商工会本部)

〒701-3202 岡山県備前市日生町寒河2570-31

TEL : 0869-72-2151 / FAX : 0869-72-2153