



一年中BBQができる海の駅しおじでは、五味の市で旬の地魚や干物などを調達して気軽にBBQを楽しめる。炭、焼き網、紙皿などの道具や調味料は用意しており、手ぶらでらくらく。野菜や肉、おにぎりなどの食材の持込みもオーケーだからアウトドアレジャー気分までみんなでワイワイ焼いて味わおう。

オールシーズン旬の魚を食す！



真向かいの五味の市で調達した新鮮魚介をすぐに焼ける！

SHOPPING

食材はお向かいの「五味の市」で!!



とれたて鮮魚を漁師の奥さんが威勢よく売りさばっている。種類豊富で市価より安い。干物や加工品もおすすめ。毎週土日には屋台が並び、毎月第一曜日はイベントも開催。

【五味の市】
岡山県備前市日生町日生801-4
TEL/0869-72-3655
営業時間/9:00~16:00(完売後は閉店)
定休日/水曜日(祝日の場合は翌日)

BBQのシメやお土産にいかが？



かきゴロゴロ弁当



【海の駅しおじ(ポプラ日生漁協しおじ店)】
岡山県備前市日生町日生801-8 TEL/0869-72-2201
営業時間/5:00~16:00(BBQは8:00~)
定休日/年末年始
料金/90分2,200円(公式HPより事前予約要)
※1テーブル5名様まで



冬はカキ焼き、
夏は海鮮BBQ、
食いだおれの港町

ひなせ
日生港
HINASEKO
岡山県備前市日生町日生

山々を背に入り組んだ湾と瀬戸内海に浮かぶ大小14の日生諸島が風光明媚な景色を見せる日生町。古くから漁業が盛んで、港のすぐ横にある五味の市では毎日水揚げされたばかりの魚介類が並び、その種類の多さ、安さは驚くほどだ。
なかでもにぎわうのは、冬のカキシーズン。日生の海で育ったカキは、周囲の島々から流れ出す豊富な養分と、穏やかな波、カキの成長リズムにあった海水温の変化によって成長が早く、ぶりぶりの大粒の身になる。すぐ向かいにある「海の駅しおじ」にはBBQコーナーがあり、買ったカキをその場で焼いて食べられる。
冬だけじゃない。春はコウイカ、夏はハモにマダコ、小魚が豊富で、秋はワタリガニなど盛りだくさん。休日ともなれば遠方からたくさんの方がやって来る。日生の美しい海を目の前に開放的な気分BBQを楽しめるなんて、この贅沢は一度味わったらやめられない。



冬には旬のカキを求めて、たくさんの人でにぎわう

GOURMET

日生名物「カキオコ(カキのお好み焼き)」巡りに行こう。

日生に来たらカキオコ巡りは外せない。ジューシーなカキが入ったお好み焼きはうまいっばい。町には「カキオコ」を食べられる店が10数店舗あり、行列ができる人気ぶりだ。店によって作り方も味もいろいろ。「浜屋みっちゃん」はキャベツが隠れるほどカキが盛られ、カキ好きにはたまらない。

【浜屋みっちゃん】
岡山県備前市日生町日生859 TEL/0869-72-2580
営業時間/夏期11:00~14:00、冬期10:00~15:00
定休日/火曜日(11~4月は営業)



驚くほどのボリュームでぶりぶりカキのうま味たっぷり



目の前で店主のみっちゃんが焼いてくれる



昭和の匂いが漂う家庭的な雰囲気



日生諸島の鹿久居島や頭島へは、備前〇日生大橋と頭島大橋を渡ればすぐ。橋からはカキ筏が浮かぶ穏やかな海や島々を眺められ、美しい景色にうっとり。島を巡る定期船もあり、郷愁誘う船旅を楽しむ

