

エビ王国、あいちの県の魚 **クルマエビ**

▶ おさかなレシピ

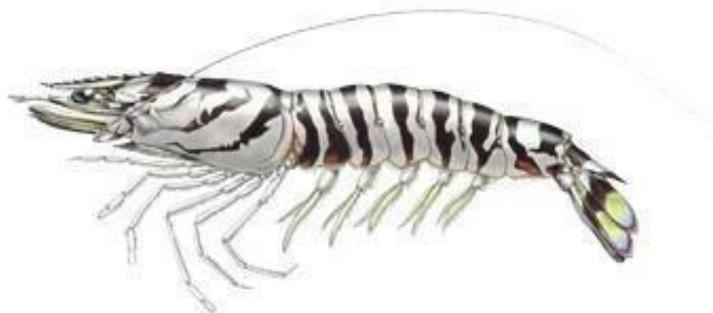


クルマエビの香草焼き



クルマエビの刺身

▶ 基本情報



旬

夏・秋



漁法

小型底びき網、さし網



主な産地

西尾市、蒲郡市、南知多町

◀ 縞模様の体を巻くと車輪のように見えるからクルマエビ愛知県産の天然物は高級品です

日本料理には欠かせないクルマエビ。エビのなかでも容姿端麗、食感、甘み、旨みで他の追随を許さないエビ界のプリンスです。体を丸めた形が車輪のように見えることからクルマエビと名がつけました。

愛知県の漁獲量は全国有数で、平成 2 年には「愛知県の魚」にも選定されています。田原市にある栽培漁業センターで稚エビを育てて、たくさん放流しています。

流通しているのは養殖物が大半ですが、愛知県では養殖は行われていないため、愛知県産といえば全て天然物。スーパーなどでは滅多にお目にかかれぬ高級品ですが、漁村に行けば意外と安く購入できます。刺身、塩焼き、エビフライ、冷凍ものでは味わえない至福のうまさをご堪能あれ。