

屈指のハードパンチャーはうまさもチャンピオン級 **シャコ**

▶ おさかなレシピ

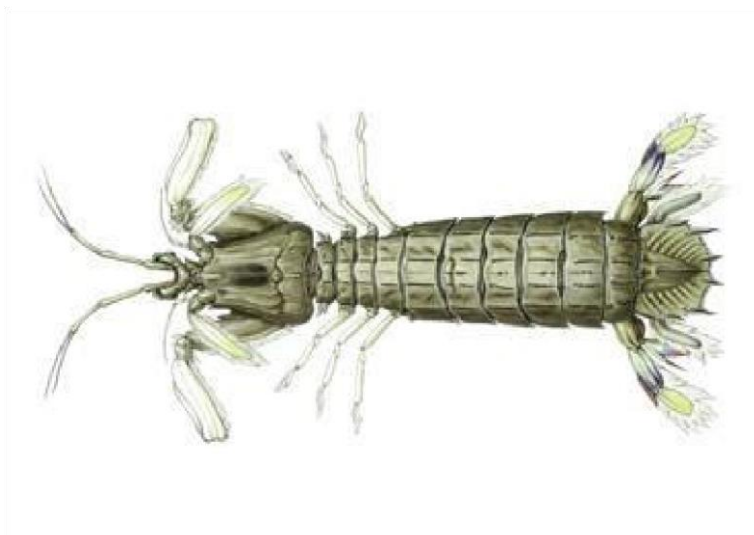


シャコのさっと煮



シャコの塩ゆで

▶ 基本情報



旬

春・夏



漁法

小型底びき網



主な産地

南知多町、西尾市、蒲郡市、常滑市

🐞 春から夏に身がつまって美味。卵もなかなかいけます！ 生きているうちにすぐに茹でて

シャコの英名はカマキリのようなエビという意味から、Mantis shrimp。そのカマキリのような手で魚やエビ、貝などを獲って食べています。海の生物界屈指のハードパンチャーとして知られ、固いアサリの殻もパチンと割ってしまう、なかなか危険な生き物です。旬の春から夏に身がつまって美味しくなり、「かつぶし」と呼ばれる卵も珍重されます。

正式な統計はありませんが、愛知県の漁獲量は全国有数です。伊勢湾の小型底びき網でたくさん水揚げされています。

茹でて売っていることが多いですが、もし活きたシャコを見つけたら、買って全速力で帰って茹でましょう。シャコは死ぬと自身を分解する酵素が働き、身がどんどんやせてしまいます。活シャコはすぐに茹でる、これが鉄則です。そしてやっぱり、茹でたてのシャコは最高です。