

漁場に近い地域ならではの味を**ヨシエビ**

### ▶ おさかなレシピ

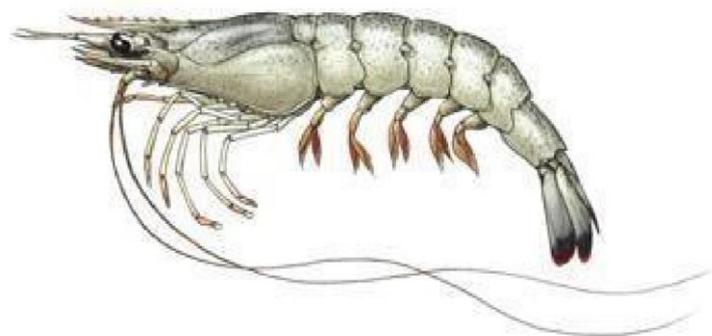


ヨシエビの唐揚げ



ヨシエビのさつま揚げ

### ▶ 基本情報



**旬**  
夏・秋



**漁法**  
小型底びき網



**主な産地**  
西尾市、蒲郡市、南知多町、常滑市

### ● 伊勢湾・三河湾で漁獲され、この地域で消費されることが多いその身の甘さと旨みは格別

別名はスエビ（鬼崎）、ガラエビ（常滑）などと呼ばれ、伊勢湾や三河湾で小型底びき網で漁獲されています。体長は 15～20 cm で、灰褐色で体の表面は細かい毛で被われています。

愛知県は全国第 2 位のエビの漁獲量がありますが、ヨシエビはクルマエビに次ぐ商品価値がある高級なエビと言えるでしょう。県では平成 17 年度から種苗の生産を始め、今では県内各地に放流されて、漁獲量の安定に寄与しています。

天ぷらやかき揚げなどでも美味しいエビですが、塩ゆでや塩焼きも、その甘み、旨みの強さを堪能できます。流通は愛知県内が中心ですので、地元のエビを見かけたらぜひお試しください。