

# エビ



## 玄界灘で獲れた「エビ」は甘くてプリプリ！

旬

5月～12月

生産地

玄界島・姪浜(西区)、志賀島(東区)、伊崎(中央区)

博多湾はエビの産地として知られているのをご存知ですか？博多湾の内側の砂泥地には「クルマエビ」「ヨシエビ」「マエビ」「コエビ」など数種のエビが生息していて、福岡市漁協伊崎支所では4月～12月にエビ漁がおこなわれています。漁師さんに話を聞いてみると、博多湾内はミネラルが豊富でプランクトンが多く、それを食べて育つエビも味が濃く、身がプリプリしているのだとか。

高級食材として知られる「クルマエビ」の旬は5月～9月。玄界灘は全国でも有数の天然クルマエビの産地ですが、主に料理屋さんなどで使われているので、スーパーなどではほとんど出回らない希少品だそうです。

一番ポピュラーなのが「ヨシエビ」や「スエビ」と呼ばれるエビです。旬は8～12月で、成長すると18cmぐらいの大きさになります。見た目は地味ですが、身がプリッと

していて美味しさは「クルマエビ」に負けないほど。刺身や天ぷら、塩焼き、煮付けなど、シンプルに味わうのがおすすめですが、有頭の新鮮なエビはとていい出汁がでるのでシーフードカレーにすると格別。エビのみそが入るとグッと風味がよくなります。

よくおせちなどに使われる、火を通すと真っ赤に色づくエビは「マエビ」です。足が赤いので「アジアカエビ」といわれ、赤褐色に薄いシマ模様があり、大きいもので25cmほどになります。熱を通しても硬くなりすぎないのが特徴で、とても甘みが強く、クルマエビの代用にされることも。

そして、博多のエビ天うどんに欠かせないのが「コエビ」。旬は4～6月と10～12月で、志賀島や姪浜、伊崎の漁港に揚げられます。そのまま、素揚げやかき揚げがおすすめです。

