



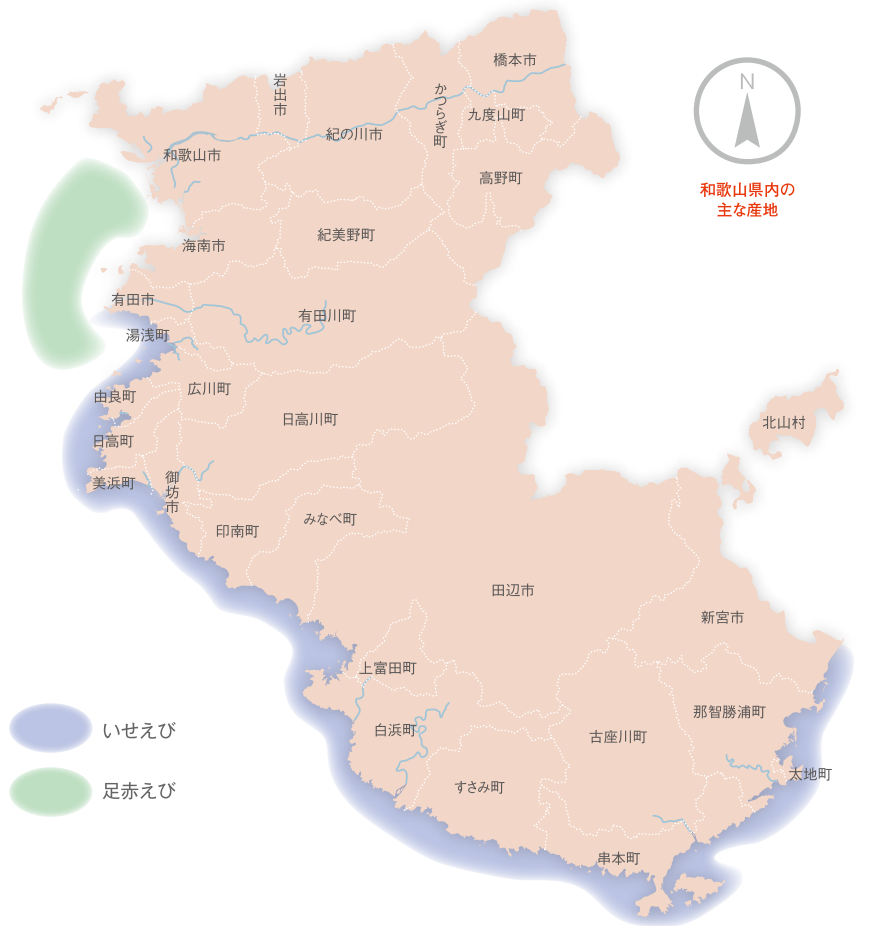
滋味豊かな赤き海の幸

えび

わかやまの



育むのは人と風土



いせえびと足赤えびの旬カレンダー

| 1月 | 2月 | 3月 | 4月 | 5月 | 6月 | 7月 | 8月 | 9月 | 10月 | 11月 | 12月 |
|----|------|----|----|----|----------|----|----|----|-----|-----|------|
| | いせえび | | | | いせえび禁漁期間 | | | | | | いせえび |
| | 足赤えび | | | | | | | | | | 足赤えび |

和歌山食材に関することなら…

和歌山県産品カタログ

<https://food-distr.pref.wakayama.jp/kensanpin/dbtop.html>

〈和歌山県アンテナショップ〉

わかやま紀州館 <http://www.kishukan.com/>

東京都千代田区有楽町2-10-1 東京交通会館地下1階

TEL. 03 (6269) 9434 FAX. 03 (6269) 9433

営業時間 10:00~19:00 (日曜・祝日は10:00~18:00)

〈インターネットショッピングモール〉

ふるさと和歌山わいわい市場 (ヤフーショッピング)

<https://store.shopping.yahoo.co.jp/waiwai071700>

和歌山の食材・食品に関するお問い合わせは…

和歌山県農林水産部食品流通課

〒640-8585 和歌山市小松原通1-1

TEL. 073 (441) 2819 FAX. 073 (432) 4161

<https://www.pref.wakayama.lg.jp/prefg/071700/index.html>

黒潮が育む、 日本屈指の産地

【いせえび】



「伊勢」の名がつくものの、和歌山県では三重県・千葉県について全国3位の水揚げ高を誇るいせえび。紀淡海峽をはじめ、日高沖から潮岬を経て熊野灘まで全県にわたって漁獲され、とりわけ串本町から那智勝浦町を中心に紀南地方のすさみ町から新宮市沿岸が漁獲の7割以上を占めている。黒潮から流れ込む外海水系と紀伊

山地からの河川水が混合する栄養豊富な荒磯で育った紀南のいせえびは、身が締まって弾力があり、味も濃厚と、プロの料理人からも高評価。かつてエリザベス女王やフォード米大統領(当時)が来日した際にも京都で食膳に供されたほど。ぷりぷりとした食感と上品な甘みが楽しめる。刺身をはじめ焼き物から汁物までどのように調理しても味わい深い。

串本町では明治時代からいせえび漁が始まったといわれている。網を編む知識と技術があったことから広まったというが、当初は今と違い木綿の糸を撚って作っていたという。当時の人は1本の糸からこのえびならこの目合と判断して網を作っていた。先人の知恵はすごい」と和歌山東漁業協同組合串本支所の吉村健三支所長は話す。その後、網の素材がナイロン



年2回漁が解禁される橋杭岩の立岩周辺。通常は禁漁区のため大物も多い。

に変わり、見えにくい色にするなど工夫を加えると網にかかりやすく漁獲量も一気に上がった。重量は3〜5年育った300〜500gのものが主。15cm以下、また120g以下の小さい個体は再放流する規定を設けるなど、資源管理にも積極的に取り組んでいる。

いせえびの漁獲量シェア

| | |
|---------------|---------|
| 全 国 | 1,075 t |
| 和歌山県 | 125 t |
| (全国シェア 11.6%) | |
| 1位 | 三重県 |
| 2位 | 千葉県 |
| 3位 | 和歌山県 |
| 4位 | 静岡県 |
| 5位 | 徳島県 |

いせえびは県単位でも漁獲量は3位。とりわけ紀南地方で多く獲れる。(2017年農林水産統計年報より)

細やかな心配りが 産地全体に息づく

【いせえび】



刺網漁業 (固定式刺網漁業) 目合の異なる網地を2〜3枚重ね、えびや魚が棲息する磯へ仕掛け、絡ませて獲る漁法。

いせえびの漁期は9月16日から4月30日まで。この期間内で地域によってさらに期間を定め漁を行なっている。漁法は、えびが棲息する磯に目合の異なる網地を2〜3枚重ねにして張り巡らせ、えびを絡ませながら獲る「えび刺し網」。いせえびは夜行性のため、日没から夜明けにかけて岩場へゆつくりを船を進め、潜んでいそうな場所を狙って網を仕掛ける。深夜から早朝にかけて網を上げ持ち帰ると、そこにはエサを求めて這い出してきたえびがかかっている。網からはずす際には、脚が折れやすいため細心の注意が必要になる。専用の「カギ」と呼ばれる器具を用いてえびを傷めること



いせえびは脚力が強いいため網が切られることも日常茶飯事。漁の前には網の補修が欠かせない。

なく素早くはずす様はまさに職人技。1本でも脚を折らないための心配りは蓄養中も変わらない。3本なくなると商品価値がなくなるため、何百匹いても仲買人が1匹ずつチェック。漁場から消費者の元に行く直前まで細心の注意できっちり管理している。また漁期は秋から冬に行なうため、海中は10℃以下になることはないが、ひとたび陸に揚げると外気によりぐつと冷え込む。冬の寒い時期にはえびが凍えてしまわないよう毛布にくるんで寒さと運



砂地にいたえびは色が浅く、深くに潜っていたえびは赤みが強く、脚も強靱に育つという。

搬の衝撃からいせえびを守りながら朝の市場へと持ち込む。産地全体で大切に扱っていることがよくわかる。いせえび漁師の間に「闇夜は100匹、月夜は10匹」という言葉がある。満月の日周辺は、海の中まで明るく照らされることで網が見え漁獲が減るため、資源保護を兼ねて休漁としている。また天候の悪い日も波が出るため休漁となる。そう聞くと稼働日数が心配になるが、休漁はえびの獲りすぎを防ぎ、資源の維持につながっている。

栄

養価、旨味ともに抜群 弾力と甘みが詰まった 「南紀黒潮イセエビ」

具足をつけた武士を連想させる姿形から、縁起ものとして古来より祝い事の特別料理として用いられてきたいせえび。
刺身や水炊きなどが定番の食

べ方だが、他にも焼いたり揚げたりさまざまな調理ができ、味噌が詰まった頭部はもちろんな、出汁のとれる歩脚まで余すことなくいただける。



殻付きで天井や汁物に入ると見た目にも華やかに。出汁もとれる。

その身には強い抗酸化力のあるビタミンEが100g中に3.8mgと豊富に含まれる。さらに、茹でると赤くなる色素成分アスタキサンチンにも強い抗酸化力があることから、ダブルの抗酸化作用はえびならではの嬉しい特長だ。
串本町、太地町、那智勝浦町、新宮市の漁協等からなる「南紀黒潮広域水産業再生委員会」では、沿岸で獲れるいせえびを『南紀黒潮イセエビ』としてブランド化している。黒潮がぶつかる荒波にもまれて引き締まった身はプリプリで旨味が凝縮。タンパク質に含まれるグリシンやアラニンなどのアミノ酸による特有の甘みが濃厚なえびの味を引き立てている。



いせえびに含まれるアミノ酸量 (mg/100g中)

| | | | |
|-----------|------|----------|------|
| ●イソロイシン | 830 | ●バリン | 860 |
| ●ロイシン | 1500 | ●ヒスチジン | 430 |
| ●リジン | 1600 | ●アルギニン | 2100 |
| ●メチオニン | 530 | ●アラニン | 980 |
| ●シスチン | 200 | ●アスパラギン酸 | 1900 |
| ●フェニルアラニン | 800 | ●グルタミン酸 | 2900 |
| ●チロシン | 690 | ●グリシン | 2200 |
| ●スレオニン | 720 | ●プロリン | 710 |
| ●トリプトファン | 180 | ●セリン | 740 |



荒磯のくぼみに潜むいせえびは、雑食で藻や貝類などを食べて栄養豊富に育つ。

生のいせえび 100gあたりに含まれるアミノ酸
参照)日本食品標準成分表準拠 アミノ酸成分表 2015

紅 白の脚が愛らしい 和歌浦湾・冬の味覚

【足赤えび】



赤みのある体に、さらに鮮やかな紅白の脚が愛らしい。

秋口から春にかけて水揚げされる「足赤えび」。名前の通り触角や胸脚、腹肢の鮮やかな紅白模様の特徴で、その見た目からあかあし、あかしまなど、産地によって違う呼び名を持つ。標準和名は「クマエビ」。クマと付くだけあって、その大きさはクルマエビ科

の中でも大型だ。ポリウムのある身に旨味が凝縮され、加熱した際の赤色はクルマエビ科の中でも群を抜き、味と見た目の両面で人気が高い。温かい水が好き、主に砂泥に生息。日本では石川県から西の日本海側、千葉県から南の太平洋沿岸に分布し、中でも和歌山県は日本有数の産地とされる。

足赤えびの獲れる紀伊水道北部沿岸域にはえびの生息に適した絶好の砂泥底が広がる。紀の川・有田川等から運ばれる豊富な栄養分と多くのエサに恵まれ、漁場を知り尽くした漁師たちによる底びき網漁が盛んに行われている。

だが、このえびが注目され始めたのは2010年以降に入ってからだ。それまでは活けで出荷するコストがかりすぎることから主に地元で消費されていたが、生で食べても高級えびの

くるまえびに引けを取らない甘みとそれを凌ぐ体長などから徐々に評判となり『紀州足赤えび』としてブランド化された。
足赤えび漁の中心となる和歌浦湾の雑賀崎漁港では、水揚げしたばかりの魚介類を直接販売するのが名物だが、港にはこのえびを目標して一般客から仲買人までがごぞつて買いに訪れるほどの看板人気となっている。



足赤えび漁が盛んな和歌山市雑賀崎。断崖に密集する家々を借景にする風景がイタリア港町・アマルフィに似ていることから「日本のアマルフィ」と呼ばれる。



シンプルに味わうなら何と言っても刺身がおすすめ。

足赤えびの旬は盛漁期を迎える11月中旬から2月頃。大ぶりの身は活けだと冷凍しても身が詰まってプリプリの食感が損なわれることなく、正月用としても人気が高い。

雑賀崎漁港名物の鮮魚直接販

売は季節で時間帯が異なり、10月中旬から5月中旬までは15時から、それ以降は夜20時頃から開かれる。5月中旬以降にははもや小えびなどが中心となる。日中に開かれる足赤えびの時期には早くから港に人が集まり、水揚げされた魚のト口箱を見て回り予約を入れる人でごった返す。金額や重量など、希望を伝えてやり取りを行なう姿があちこちで見られ、市場さながらの活気ある風景もいまや風物詩となった。

足赤えびの食べ方は生食から焼き物、揚げ物、煮物と幅広いえび料理に使えるが、活けの場合には鮮度を楽しむ刺身がおすすめ。



大勢の人でにぎわう鮮魚直接販売。火・土曜・祝前日の休漁日と悪天候の日は開かれず、出航状況は雑賀崎漁協のホームページで確認できる。

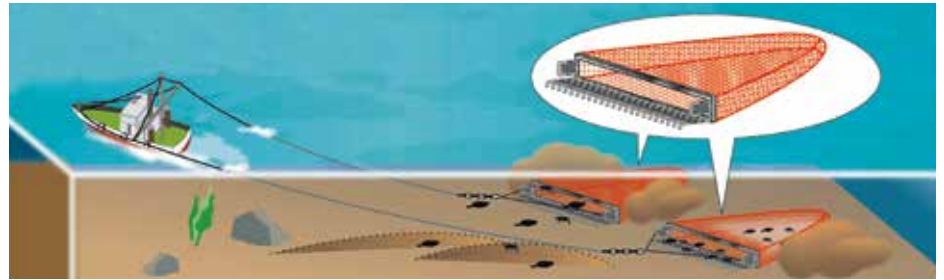
め。大ぶりで身が詰まっているため、しっかりと食感を楽しむことができる。また加熱することとで旨みが増すことから、酒蒸し、塩焼き、エビフライといった定番料理から、水と醤油だけで煮付ける船上料理「紀州炊き」やしゃぶしゃぶ鍋など、産地ならではの食べ方も試してみたい。

シンプル料理から漁師めしまで 味も見た目も一度で惚れる

【足赤えび】

小さくとも実力派! 和歌山の「小えび」

アカエビを主体にトラエビ、サルエビなど、体長10cm以下の小ぶりのえびを総称する「小えび」。紀伊水道全域で獲れ、かき揚げやえびせんべいの材料などにも用いられる。湯がくとスッと殻が剥けることから茹でえびでいただくこともでき、素揚げにすると殻や頭も気にならずえびの栄養素を丸ごと摂ることができる。



小型機船底びき網漁業（石柵網漁業）鉄の棒と石のおもりをつけた袋状の網を海中に沈め、小型船でひき、海底をかきおこしてえびや魚を獲る漁法。



左/ まんが漁で使う漁具。熊手のような爪を備え、両脇の板でスキーのように海底を滑らせる。右/30分ほど海底をかき、網を引き上げる。これを一度の漁で10数回行う。



雑賀崎漁協の足赤えび漁は、鉄の棒に網口を固定させて袋状

資源・環境に配慮しつつ 海底に潜むえびを狙う【足赤えび】

の網をひく底びき網漁で行なう。棒の底の部分には熊手のような爪を備え、爪が海底をかいた瞬間、底に潜んでいたえびは驚いて飛び跳ね、網の中に入っていく。漁業者は、棒の両脇に石を付けた石柵網漁（許可期間9月1日～5月31日）と、12月に解禁となるスキーのようなそりを着けたまんが漁（同12月1日～3月31日）とがあり、漁模様に応じて切り替えていく。例年は10月中旬より石柵網漁での漁獲が始まり、その頃は体長10センチほどの当年生まれに前年生生まれの大型のものが混じるが、水温が下がりがきるまでの成長は早く、年末以降には立派なサイズ



足赤えびは「一度食べると他のえびが食べられなくなる」と地元漁師が太鼓判を押すほど。写真はシンプルな塩焼き。

のえびが揃う。

雑賀崎漁港では早朝4時頃に出港し、15時からの鮮魚直接販売に向けて港に帰ってくるのが足赤えびのシーズン中のスタイルで、漁期は産卵を控えた5月中旬まで行われる。現在は比較的豊漁だが、普段から出漁を限定し、網目を大きくするなど、資源管理を行なっている。また、生息場のがれきやゴミを回収するなど漁場保全にも努めている。