

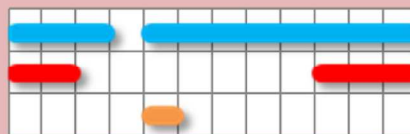
色彩は地味であるが、味は一級品

# ヨシエビ

(地方名 シラサエビ、ホンジョウエビ)

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 月

漁期  
盛漁期  
推奨期



## 名前の由来

シラサエビ：  
体色は地味で、大型のものは白っぽく見えることから。  
ホンジョウエビ：  
かつては中海の本庄地区が集積地であったことから。

## 棲息場

内湾・汽水域の水深30m以浅の砂泥域。本件では美保湾、境水道、中海に多い。

## 大きさ(流通サイズ)

雌は体長18cm、  
雄は体長15cm  
になる大型のエビ。  
10cm位のものが多い。

## 水揚量(H 21 年)

0.7トン

## 産地

境漁港。



## 肉質・味

肉質はかたくよく締まっており、甘味、旨味が強い。クルマエビとは異なる歯ごたえ。



## 調理方法

活は刺身が一番であるが、茹でると味が濃くなり非常に美味しい。天ぷら、唐揚げ、フライ、殻のまま背開きにし、漬け焼きにした鬼殻焼きなど。頭部が変色していない、活きのよいものを選ぶ。活エビがベスト。



- クルマエビは砂底を好むが、ヨシエビは泥場を好み、特に小さなうちは葦(ヨシ)が生えている河口域で生活する。ヨシエビの由来もそこから。
- 体型は比較的すんぐりとし、体表にはかたい毛が生えているため、触るとザラザラする。
- 産卵期は梅雨～初秋。漁獲量も多い夏が旬。
- 寿命は多くのものは1年ほどであるが、中には2年の大型のものもいる。
- クルマエビ同様近年漁獲量が減っており、家庭の味として楽しめなくなった。