

甘えび・越前えび

〔産地〕坂井市、越前町 〔漁獲時期〕9～10月、4～6月



甘えび



越前えび



甘えびとは、標準和名ホッコクアカエビのことを言います。その名の通り北国で獲れる赤いえび。単に赤エビ(アカエビ)とも呼ばれます。北海道から山陰までの日本海側に多く生息していますが、特に福井県沖では、甘みの強い大型サイズが獲れます。越前えびは、福井県内での呼び名はがえび、がまえび、ぶるえびなどさまざまです。お刺身はもちろん、塩焼きやお吸物などどんな調理法でも美味です。どちらも海から揚がったばかりのものを、船内の急速冷凍庫で瞬間凍結し、うま味と鮮度を封じ込めて出荷しています。



地元流通のみ！ 隠れた逸品・もちえび。

これは4、5月ぐらいに多く見られる脱皮したてのやわらかい甘えびのことを言います。殻が薄くふにゃふにゃとした手触りで、とても扱いが難しく、漁を行っている際に頭が取れてしまったり、傷が付くことが多いそうです。甘えび以上の甘みを持つとも言われています。

本家、甘えびと
幻の越前えび
美味なる
二大エビ。

福井県の底曳き網漁の主な漁港の一つ、三国港(坂井市)。福井県内でも水揚げ量が多い三国港の甘えびは、品質に対しての評価が高く絶品だと言われています。その理由の一つに、越前が同様に、子持ち具合や大きさ、品質によって厳しく選別されていることがあります。一般的に腹に青い粒状の子がある「子持ち」が最も高値。その次は「子なし」と呼ばれる大きなサイズのものの。中、小、小小と、大きさに別ししっかりと選別してきます。もう一つの理由は漁場にあります。海底がきれいな近海の水深200～500m付近の砂泥地で育ったものは粘りや甘みが違うのです。

また、甘えびを狙う網の中に、まれに入る幻のエビがあることをご存知でしょうか。これは「越前えび(標準和名トゲサコエビ)」と呼ばれ、漁師町だけで楽しまれていた幻のエビです。その味は甘えびに勝るとも劣らない美味しさで、地元では「越前えびの方が旨い」という人がいるほどです。甘えびよりも一回り大きく、ぷりぷりとした歯ざわりが楽しめます。この越前えびは鮮度が落ちるのが極端に早く、水揚げ後2日程度で黒く変色してしまいます。いわゆる「足の

早さ」、そして漁獲量が限られていることから、このエビは知る人ぞ知る隠れたアイテムで、広く流通していませんでした。以前は生では隣の金沢くらいまでが限界でしたが、現在では船内冷凍などで全国への発送も可能になっています。

甘えび、越前えび漁は越前がに漁の時期を除く、主に9～10月、4～6月までの間で行われます。11月6日の越前がにの解禁には漁が一旦お休みとなりますが、1月に入ると甘えびを狙って再び漁船が出始めます。この時期に漁船が向かうのは、近くて1～2時間、遠くて3～4時間の近海です。しかも三国港は全国的に珍しい「夕セリ」が行われているので、帰航してすぐにセリにかけられるため、鮮度も抜群なのです。本家、甘えびとそれに勝るとも劣らない越前えびの両方を味わって下さい。

お取り寄せ情報

福井県漁業協同組合連合会 ☎0776-24-1203



<http://araumi.jp/>