

いばらきの海の幸
おいしく食べciao!

イセエビ
調理時間：約 30 分間

イセエビの造りと殻の味噌汁



ここが👍

高級なイセエビの旨味を全部味わうため、身は造り、殻は味噌汁に仕上げました。

材 料（2人前）

イセエビ	1尾	酒	少量
醤油	少量	味噌	適量



1. 尾の付け根に切れ目を入れ、尾を外し、尾の側面に切れ目を入れ、身を外します。



3. 身を適当な大きさに切り、盛りつけて完成。



4. 甲羅から足を外し、足の付け根に沿って着いている白いひだ状のエラを外します。



5. 甲羅、足、その他殻は洗わずに鍋に入れ(旨味を流すのはもったいない)、水、酒少量を入れ、煮立ったら味噌を加えてできあがり。

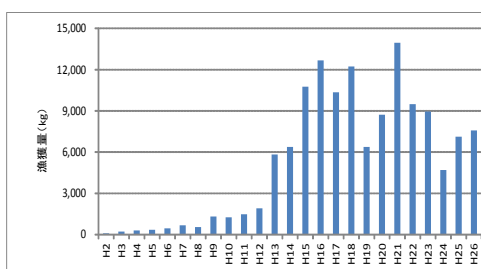


※身の入った本格味噌汁のレシピは「伊勢エビ汁」をご覧ください。

【ひとくちメモ】

茨城のイセエビ漁

イセエビは黒潮系暖水域を主な生息域としており、茨城では平成年代初期まではほとんど漁獲されていませんでした。ところが、平成13年以降、漁獲量は急増し、近年は年間8～10トンで推移しています。増加要因については、来遊する幼生の増加や水温上昇による稚エビの生き残りの増加が考えられますが、詳細は明らかではありません。



茨城県におけるイセエビ漁獲量の推移

茨城では主に刺し網漁業により夏季に漁獲されます。

なお、イセエビは漁業権の対象種となっているため、一般の方が採捕すると罰せられることがありますので、ご注意ください。

