

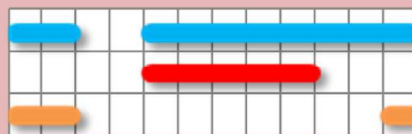
本県栽培漁業のパイオニア

# クルマエビ

(地方名 クルマエビ)

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 月

漁期  
盛漁期  
推奨期



沿岸域のエビのなかでイセエビが王様とすれば、容姿・旨さ・高級感の三拍子そろったクルマエビは、女王様。

## 名前の由来

クルマエビ：体を丸く曲げると車輪のように見えることから。

## 棲息場

沿岸の水深60m以浅の砂泥域、内湾。

## 大きさ(流通サイズ)

大型のメスは、体長30cmにもなる。15~25cmのものが多い。

## 水揚量(H21年)

0.1トン

## 産地

県西部の美保湾近隣での漁獲が多く、主に境漁港に水揚げされる。

## 栽培・資源管理取組

鳥取県では1972年より放流事業が開始され、2008年まで年間50~150万尾の稚エビが放流されてきた。しかし、環境の変化等により2009年から休止中。



## 肉質・味

肉質は硬くよく締まっており、上品な甘味がある。グリシン、アルギニン等旨味成分が、エビ類中最も多く、食用エビの中で最も味がよいとされる。



## 調理方法

大型は塩焼き、中型は天ぷら、小型は刺身や寿司に利用される。フライやエビチリ等中華や西洋料理にも良く用いられる。クルマエビは、熱を加えてこそ、本来の旨みと香りができると言われている。



- モサエビ等深海性エビと異なり体は大きいですが、寿命は短く最長3年。
- 成熟が開始すればオスの成長速度が遅くなるため、全長20cmを超える大型個体はほとんどがメス。
- クルマエビは脂質含有量が少ないため天然ものと養殖ものとは味に大差がなく、活魚出荷が多いことから価格も大差がないのが特徴。
- 旨み成分は季節により異なり冬季(12~2月)が最大で、夏の産卵期に最少となる。