

深海エビ中魚価が最も高い、高級エビ

イバラモエビ

(地方名 オニエビ)

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 月

漁期
盛漁期
推奨期



棘(とげ)で「けが」をしないよう要注意。

名前の由来

オニエビ：頭部がゴツゴツし、殻が棘だらけで鬼の形相のため。他の産地ではゴシラエビと呼ばれるところも。

棲息場

山陰沖の水深200~300m深海底。

大きさ(流通サイズ)

体長は、15cm程度。

産地

境漁港、鳥取港、網代漁港。

水揚量(H21年)

水揚量は少なく、漁獲統計もない。

肉質・味

肉質は、本県に水揚げされる深海性エビ類中もっとも身が締まりしっかりした食感。味は、甘み旨みに富む。

調理方法

新鮮な物は刺身が一番。塩焼きも香ばしく、甘さが強くなるのでお奨め。残った頭で味噌汁、吸い物に。鋭い棘が体全体にあり、また殻もモサエビ、アマエビ、スジエビに比べ硬いので殻をむく時は要注意。

山陰沖を代表する深海エビ達

- モサエビ (クロザコエビ、トゲザコエビ)
- アカエビ (ホッコクアカエビ)
- スジエビ (モロトゲアカエビ)
- オニエビ (イバラモエビ)



- スジエビ同様モサエビやアマエビに比べて漁獲量は格段に少なく、深海エビ中魚価が最も高い高級エビ。
- このため量販店やスーパー等にはほとんど出回らない。産地の直売施設では時々顔を出す。
- モサエビ、アカエビに比べて鮮度落ちが遅い。