

産地に来ないとお目にかかれない高級エビ

モロトゲアカエビ

(地方名 スジエビ)

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 月

漁期
盛漁期
推奨期



ホッコクアカエビよりも大きく、白い縞模様、長く伸びた額角、白いヒゲが特徴。

名前の由来

スジエビ：体に明瞭な白い縦縞があることから。
モロトゲアカエビ：突出した額角の両方に棘がある赤いエビから。

棲息場

山陰沖の
水深200～500m深海底。

大きさ(流通サイズ)

体長は15cm、
体重は50g程度。

産地

境漁港、鳥取港、網代漁港。

水揚量(H21年)

約1トンと非常に僅か。

栽培・資源管理取組

深海底の沈下物の陰に潜んで生活。ズワイガニ保護のために設置した魚礁が絶好の棲み場。水中カメラによる調査で確認されている。保護礁は、本種の資源維持にも一役買っている。



肉質・味

アマエビに比べて弾力があり歯ごたえが良い。モサエビやアマエビに比べ鮮度落ちが遅い。殻をむくと白身に真っ赤な模様が浮き出し見た目にも鮮やか。



調理方法

調理方法 新鮮なものは刺身に限る。その他塩焼き、唐揚げ、天ぷらにも。刺身で残った頭は、味噌汁、吸い物に。



- モサエビやアマエビに比べ卵径が大きく、抱卵数も少ない。また卵の色も黄色である。
- アマエビ同様成長すると雌に性転換し、流通しているスジエビは雌。
- モサエビやアマエビに比べて漁獲量は格段に少なく、魚価がすこぶる高い高級エビ。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。