

湖山池のエビ釣りは、初夏～梅雨の風物詩

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 月

テナガエビ

(地方名 テナガエビ)

漁期
盛漁期
推奨期



名前の由来

特別な地方名はない。
テナガエビはオスの2番目の脚が非常に長いことから。

棲息場

河川下流域、湖沼の流れが緩やかな砂泥底。

大きさ(流通サイズ)

大きいものは体長10cm、
体重10g以上になる。

水揚量(H21年)

6.5トン

産地

湖山池、東郷池。

栽培・資源管理取組

池内の浅場に間伐材を投入し、
生息環境を保護している。



淡水産エビでは大型で、味も一級品。

肉質・味

加熱すると美しい赤色に変身。
殻は香ばしく、身はもちもちとした食感であっさりとしており、特有の甘味がある。
鉗（はさみ）脚が長く見栄えが良い。

調理方法

素揚げ、から揚げ、甘辛煮、
塩茹でなど。
一度焼いて醤油に浸し、再び焙って
食べても美味しい。
調理する前に、泥抜きをすること。



素揚げ



塩茹で



- 長い鉗（はさみ）脚は、1番目の脚に見えるがよく見ると実はその内側に小さな1番目の鉗脚があり、長い脚は2番目の脚。
1番目の脚が大きいザリガニやカニ類とは異なる。
- 成長したオスの鉗脚は体長の2倍近くになるが、メスや若い個体は短い。
- 産卵直前にメスは脱皮するが、パートナーのオスは縄張りに囲い込み、他のオスや外敵を追払い、けなげにメスを保護する良い旦那（イケダン）。
- 産卵期は、初夏から夏。寿命は棲息場により異なるが3年程度。

内水面漁業 かご網(エビ籠)など