

鳥取産は大型、新鮮で美味。冷凍品とは格が違う。

ホッコクアカエビ

(地方名 アカエビ、アマエビ)

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 月

漁期
盛漁期
推奨期



他の深海エビに比べ殻が非常に柔らかく、身がはがし易い。寿命は、結構長く11歳とされている。

名前の由来

赤エビ：深海で漁獲されるエビの中でも赤色が強いから。

棲息場

山陰沖の水深200～1000mの深海の岩礁域周辺や大陸棚斜面（深海へ続く谷）。

大きさ(流通サイズ)

体長13cm前後、体重30g弱となる。

産地

境漁港、網代漁港。

水揚量(H21年)

約48トン



肉質・味

ほんのりピンク色した身は、モサエビに比べ弾力があり、プリプリ感に富む。甘みはモサエビに劣るが程よく甘い。赤身が強く身に張りがあるものが鮮度が良い。



調理方法

刺身が一番。茹でて焼いても、酒蒸しても美味しい。また殻ごと唐揚げも良いが、パン粉を付けてフライにすると殻も気にならずビックリするほど美味しい。刺身をした後に残った頭の味噌汁も濃い旨みが出て美味しい。



姿揚げ



知っ得

- 活魚より漁獲してしばらく時間が経過した方が甘みが増すので、沖合底びき網のものは旨みが強い。
- 生まれてから約5年間は雄で生活。すなわち小型の赤エビは全て雄。成熟して交尾後、雌に性転換する。
- 店頭で並ぶ大型の赤エビは、ほとんど全てが雌。
- 雌は2年に一度春に産卵し、翌年冬までお腹に抱えて、けなげに卵を守り、子（幼生）を放出する。