

サルエビ

地方名称 アカシャ（豊浜）
ザルエビ（幡豆）
旬 春・秋

アカシャやザルエビと呼ばれているエビの中にはサルエビ、アカエビ、トラエビなど複数種が混じっている。



生産の状況

○愛知県の漁獲量（H20年）

アカエビ 789 t（県水産課調べ）

○主な生産地

常滑市鬼崎、南知多町豊浜・大井、一色町一色
吉良町吉良、幡豆町幡豆・東幡豆、蒲郡市西浦・形原

○漁法 小型底びき網、さし網

○漁期 周年



〔主な漁場〕

料理して食べよう！

◆サルエビとジャガイモのサラダ

材料（4人分）：サルエビ20尾、ジャガイモ中4個、キュウリ1本、ニンジン1本、
A（マヨネーズ大さじ2、塩・コショウ少々）

- ①サルエビは頭を取って殻を剥き、背わたを取って、塩ゆでにする。
- ②ジャガイモとニンジンは5mm角くらいに切り、茹で、キュウリも5mm角くらいの大きさに切る。
- ③①、②とAを混ぜ合わせる。

◆エビ肉まん

材料（4人分）：A（薄力粉200g、砂糖大さじ1/2、塩少々）、ドライイースト小さじ1、水100cc、
B（むきエビ200g、豚ひき肉150g、ネギのみじん切り100g、ごま油小さじ1、
しょうゆ大さじ1/2、酒大さじ1/2、塩ひとつまみ）、打ち粉適量

- ①水の一部でドライイーストを溶かす。
- ②Aをボールに入れ、①と残りの水を加えて手でなめらかになるまで混ぜ、耳たぶの硬さを目安に50回程度こねる。
- ③ラップをかけ、②が2倍程度にふくれ、指で押した後がゆっくり戻るくらいになるまで、室温で約1時間おき、打ち粉を打ったまな板の上で棒状にまとめ、4等分する。
- ④Bをよく混ぜて4等分して③で包み、クッキングペーパーを敷き、蒸し器で10分間位蒸す。

◆サルエビの佃煮

材料：サルエビ適量、しょうゆ、砂糖、酒、みりん、ショウガ1片

- ①サルエビは水洗いし、頭と尾を取り除く。
- ②鍋にしょうゆ1：砂糖1/3：酒1：みりん少々割合で煮汁を煮立て、①とショウガのせん切りを入れ、汁気がなくなるまで、弱火で煮詰める。

* かき揚げ、塩ゆでなどで。

* お祭りの巻きずしにサルエビのおぼろを作ります。サルエビをゆで、殻をむいてすり鉢ですり、フライパンで酒と砂糖を適量加えて炒りつけ、仕上げにしょうゆを数滴加える。