

イセエビ

旬 夏



生産の状況

○愛知県の漁獲量（H20年）
6t（県水産課調べ）

○主な生産地

南知多町日間賀島、一色町一色、幡豆郡幡豆・東幡豆
蒲郡市西浦・形原

○漁法 小型底びき網、さし網

○漁期 夏～秋



〔主な漁場〕

料理して食べよう！

エビの王様

◆イセエビのさしみ

材料（4人分）：イセエビ2尾、ワサビ適量

- ①イセエビは、頭部と尾のつなぎ目に包丁を入れ、尾をひねりながら頭部から引き抜く。
- ②尾の裏側を殻の縁に沿って、尾のまわりを一周、包丁で切れ目を入れる。
- ③尾の先端部分から指を差し入れ、身と背側の殻を丁寧に外す。
- ④腹皮と身の間に指を差し込み、身を取り外す。
- ⑤身を食べやすい大きさに切って器に盛り、ワサビを添える。

◆イセエビのみそ汁

材料（4人分）：イセエビ2尾、みそ、ネギ各適量

- ①イセエビは半分に割る。
- ②水からイセエビを炊きあげ、好みの濃さにみそで味を付ける。
- ③ネギの小口切りを散らす。

* イセエビの網焼き、煮つけなど。