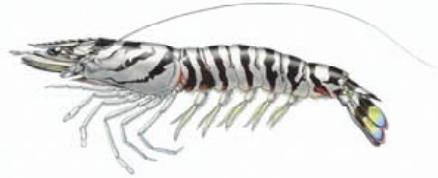


クルマエビ

(愛知県の魚)

地方名称 マンダラ (豊浜)
マダラ (三谷)
マキ (小型のもの 県下)
旬 夏・秋



生産の状況

- 愛知県の漁獲量 (H20年)
96 t (全国第3位、シェア13.2%)
- 主な生産地
南知多町大井、碧南市大浜、一色町一色・佐久島
幡豆町幡豆・東幡豆、蒲郡市西浦・形原・三谷
- 漁法 小型底びき網、さし網
- 漁期 春～秋



[主な漁場]

料理して食べよう!

クルマエビの甘さを生で味わう

◆クルマエビのさしみ

材料 (4人分) : クルマエビ4尾

- ①生きたクルマエビの頭を取り、胴体の殻をむく。
- ②ワサビじょうゆでいただく。
- ③頭は、みそ汁のダシにすると美味しい。

エビ、カニは焼くと味が濃くなる

◆クルマエビの塩焼き

材料 (4人分) : クルマエビ4尾、塩

- ①殻付のままクルマエビに塩をさっと振り、遠火で焼く。
- ②色が、全体に赤くなったら火が通った証拠。
- ③胴体の皮をむいて食べる。

◆クルマエビの若草焼き

材料 (4人分) : クルマエビ4尾、卵黄1個分、パセリ1本、A (サラダ油大さじ2、薄口しょうゆ小さじ2)

- ①クルマエビは洗って水気をふき、包丁で背側を立てに切り開いて背ワタを取り、ようじを横に刺して、身を開く。
- ②①の身の方を下にして、Aに5分ほど浸し、下味を付ける。
- ③②の開いた方を上にして200℃のオーブンで4~5分焼く。
- ④溶いた卵黄を③の身の上に塗り、オーブンで乾かす。
- ⑤ようじを抜き、パセリのみじん切りを散らす。