

シバエビ

地方名称 シラエビ（豊浜）

旬 秋



生産の状況

○愛知県の漁獲量

漁獲統計なし

○主な生産地

南知多町豊浜、碧南市大浜

○漁法 小型底びき網

○漁期 夏～秋



〔主な漁場〕

料理して食べよう！

強い甘みが特徴です

◆シバエビのすり身とシイタケの天ぷら

材料（4人分）：シバエビ200g、生シイタケ8枚、ネギ1/2本、塩少々、小麦粉・揚げ油適量

- ①シバエビは、頭を取って殻をむき、背わたを取り除いて、薄い塩水でさっと洗う。
- ②①を包丁でつぶしてたたき、ネギの小口切りと塩少々を加えて粘りが出るまでよく混ぜる。
- ③シイタケは軸を切り取り、内側に小麦粉を薄くまぶして②を8等分し塗りつける。
- ④③の内側に衣を付け、油であげる。

◆シバエビと水菜のかき揚げ

材料（4人分）：シバエビ100g、ミズナ適量、小麦粉・揚げ油適量

- ①シバエビは、殻ごと水洗いし、水を切る。
- ②ミズナは、洗って4cm程度に切る。
- ③小麦粉をやや固めに水で溶き、①、②を混ぜ合わせる。
- ④揚げ油を熱し、③を適当な大きさでさっと揚げる。

エビのすり身でふっくら

◆シバエビ入り卵焼き

材料（4人分）：シバエビ100g、卵8個、酒・みりん適量、しょうゆ・油少々

- ①シバエビは殻をむき、竹串で背わたを取り、包丁でたたいて細かくし、すり鉢でよくする。
- ②①に酒、みりん適量、しょうゆ少々を加えてすり込む。
- ③②に卵1個を入れてかき混ぜ、馴染んだら、卵2個ずつを追加しながら混ぜ合わせる。
- ④卵焼き器をよく熱して油を引き、③を適量ずつ入れ、箸で空気を抜きながら焼き、折り返してまとめる。
- ⑤さらに③を流し入れ、箸で手前に返しながら厚く巻く。卵を足す時は、油を含ませたペーパータオルで卵焼き器をふき、火から離して入れると焦げにくい。

* 塩ゆで、唐揚げなど。