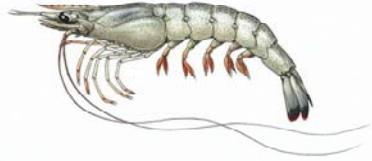


ヨシエビ

地方名称 スエビ（鬼崎）
ガラエビ（常滑）

旬 夏・秋



生産の状況

○愛知県の漁獲量

漁獲統計なし

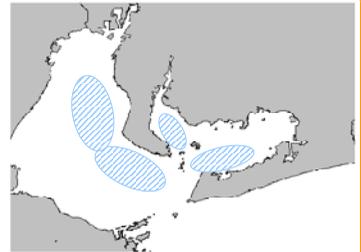
○主な生産地

常滑市鬼崎、南知多町豊浜、一色町一色

幡豆町幡豆、蒲郡市西浦・形原

○漁法 小型底びき網

○漁期 周年



〔主な漁場〕

料理して食べよう！

甘さと旨味

◆ヨシエビの塩ゆで

材料：ヨシエビ、塩適量

- ①塩少々を入れたたっぷりの沸騰した湯に、ヨシエビをひとつかみ入れ、沸騰したら5分程ゆで取り上げる。（一度にゆでると湯の温度が下がり、美味しくゆでることができません。）
- ②これを繰り返す。

エビやカニ、シャコは、塩ゆでが最も簡単で、美味しい食べ方です。

◆ヨシエビのさつま揚げ

材料（4人分）：ヨシエビ16尾、ニンジン20g、ゴボウ20g、五月豆20g、すり身200g、片栗粉少々、食用油適量、レタス12枚、キュウリ、プチトマト適量

- ①ヨシエビは殻をむいて背ワタを取り、腹の方から開く。
- ②ニンジン、ゴボウはせん切り、五月豆は斜め薄切りにし、すり身に混ぜる。
- ③①の腹側へ薄く片栗粉を振り、②を抱かせるように付けて、片栗粉をまぶす。
- ④③を油で揚げる。
- ⑤④を器に盛り、レタス、キュウリの角切り、湯むきしたプチトマトを添える。

殻ごと美味しい

◆小エビのから揚げ

材料：ヨシエビ、食用油、塩適量

- ①ヨシエビやアカシャなどの小型のエビは、さっと水で洗い、クッキングペーパーや新聞紙などで水分をよく吸い取る。ひげの長いものは、取っておくと食べやすい。
- ②①を油でカラッと揚げ、塩を振る。
頭から丸ごといただきます。

*天ぷら、かき揚げ、えびチリ、塩焼きなどで。