

うお  
ちぼ  
魚〜きんぐ

No.11 イセエビ  
伊勢海老

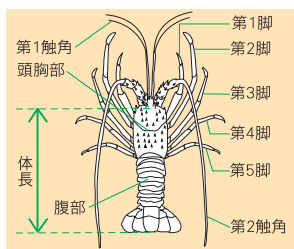




イセエビ(イセエビ科)  
別称/カマクラエビ、シマエビ、ホンエビ  
体長/約20~30cm

## 岩礁を歩くエビの王様

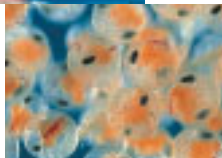
イセエビは宮城県以南の太平洋沿岸や長崎県以南の東シナ海沿岸に生息しています。三重県の伊勢・志摩地方でとれることからその名がついたという説があります。



頭と胸を覆う甲羅は堅く、丈夫な5対の脚は海底を歩くのに適しています。腹部の筋肉がよく発達し、危険が迫る



メスの腹部にくっついているオレンジ色のかたまりが卵です。卵はほぼ球形で、直径は約0.5mm



.....> フィロソマ幼生(体長約1.5mm) .....> プエルルス(体長約20mm)



と勢よく飛び跳ねます。触角は2対あり、昼間は岩のすき間などに集団でひそみ、長い触角を外に出してじっとしています。夜間は貝類やウニ、カニ類などを探して動き回ります。第2触角の根元のところに発音器があってギイギイという音を出します。

産卵の盛期は千葉県では6月~8月です。卵の数はメスの大きさによって違い、約3万~55万粒。メスの第5脚の先端は二股に分かれていて、腹部に抱えた卵に新鮮な海水を送ったり、異物を取ったりして世話をします。約30~45日でふ化しフィロソマ幼生になり1年間くらいは平たい体で海の表層を浮遊します。脱皮を繰り返して変態し、親と同じような形になると、だんだんと海底で生活するようになります。体長13cmほどに成長するまで2年はかかります。

## 漁獲量6年連続日本一

8月、イセエビ漁が解禁を迎え、9月下旬までが水揚げの最盛期です。千葉県の「四季のさかなく秋>」に選定されています。平成15年の県のイセエビ漁獲量は約416t(属人統計・速報値)と、6年連続の日本一となりました。主な産地は大原、御宿、勝浦など夷隅地域で、刺網で漁獲されます。水揚量日本一を誇る大原漁港の約10~15km沖に、通称「器械根」と呼ばれる水深20m前後の岩礁群があり、よい漁場となっています。また勝浦では漁港からわずか数百m先という沿岸の漁場もあります。



大原沖でのイセエビ漁。前日にしかけた刺網を揚げに行き(上)、先端がき針のように曲った道具ではずします(下)

生息数の少ないイセエビの保護は全国的に行われていて、千葉県も産卵期のうち6、7月は禁漁期としています。ほかにも漁獲対象を体長13cm以上のものとする、漁具や操業区域を制限するなどしてイセエビの保護と増殖に努めています。

平成12年3月、勝浦市興津沖で捕れたイ



セエビは体長36.5cm、体重2.3kgのオスで現在のところ日本最大です。第2触角(ひげ)の長さは61cm。飼育されていましたが同年9月に死亡。現在、千葉県水産研究センター(千倉町)にはく製が保存されています。また、飼育期間中の脱皮殻が千葉県庁中庁舎1階に展示されています。



## 紅鮮やか祝いの主役

イセエビはヨシエビやクルマエビなどほかのエビ類と比べて淡白な味です。うま味

成分のグリシン、プロリン、セリンなど甘味系のアミノ酸がやや少ないためです。身はしっかりとしていて歯ごたえがあります。刺身はもちろん、縦二つに割って焼い

た鬼殻焼き、殻ごとぶつ切りにして煮る具足煮、グラタンやクリーム煮など調理法もさまざまです。国内の漁獲量は少なく、近縁種のミナミイセエビやオーストラリアイセエビなどが輸入され代用されています。

イセエビは見栄えがよく慶事には欠かさないものです。「威勢がいい」の語呂合わせや、目が飛び出ていることから「目出たい」に通じる縁起物。海老はカイロウ(=偕老。夫婦が末長く仲睦まじいこと)とも読めることから婚礼の席にも喜ばれます。また腰が曲がりひげをたくわえた老人に例

イセエビの姿造り



えられ、長寿を願うシンボルでもあります。その代表的な例は正月の注連飾りです。注連飾りにイセエビや橙(=代々栄える)などの飾りをつけるようになったのは、江戸時代以降とされています。



### 本場のイセエビを味わいたい!

#### ■「おんじゅく伊勢えび祭り」メインイベント

9/12(日)11:00~14:00頃※イセエビがなくなり次第終了 会場/月の沙漠記念館前広場(JR御宿駅から徒歩約8分) ★御宿町観光協会 ☎0470-68-2414 <http://www.onjuku-kankou.com/>



#### ■大原ふる里物産まつり

10/17(日)9:00~13:00※日時ともに予定会場/大原漁港(JR大原駅から徒歩約15分) ★大原町水産商工観光課 ☎0470-62-1111 <http://www.town.ohara.chiba.jp/>

#### ■インターネット販売

★いすみ東部漁業協同組合 ☎0470-62-0111 <http://www2.bii.ne.jp/ohara-iseebi/>

## 暮らしの中の海老のはなし

### ●イセエビとロブスターの違いは?

日本のイセエビに対して欧米で親しまれているのがオマールエビで、「ロブスター」とも呼ばれます。オードブル、煮物、焼き物などに広く使われます。どちらも大型のエビですが、ロブスターは3対の脚がはさみ脚となっています。とりわけ第1脚は特に大きく、左右で形が違う点も面白いエビです。

### ●日本固有のザリガニもいる

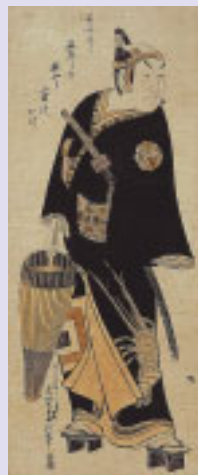
ザリガニといえは真っ赤な体のアメリカザリガニがよく知られています。名前の通り、もともとは昭和初期に食用ガエルのエサとして輸入された外来種です。水田など淡水の泥底にすみ、水の汚れにも強いので、現在では広く全国に分布しています。

一方外来種のザリガニはアメリカザリガニよりも小さく、体は茶褐色です。樹林に囲まれた小川の源流部、水温の低いところに生息します。北海道や北東北の一部で見られましたが、生息数は少なく

なっています。

### ●十一代目市川海老蔵誕生

今年の歌舞伎界の一大イベント、十一代目市川海老蔵の襲名が話題となっています。海老蔵の名は初代市川團十郎の幼名に由来します。八代目から「新之介→海老蔵→団十郎」の順に襲名するのが慣例となっています。甲冑をつけた武者姿に例えられ武勇の象徴とされたイセエビにあやかって、特に活躍した二代目や七代目の海老蔵が、武家の町であった江戸の人々を大いにわかせたのうなげます。



「江戸の飾り海老」と親しまれ、大変な人気があった二代目市川海老蔵。この浮世絵は一七四九年に歌舞伎十八番「助六」を演じた時のもので、着物には家紋とともに大きくイセエビが描かれています。絵師は奥村政信(東京国立博物館所蔵)

”  
龍蝦炒米粉  
“  
ロシヤチヤオミンファン  
イセエビと焼きビーフンの炒め貝柱風味

大きめに切ったイセエビを使ったボリュームのある一品。下ごしらえをしておき、最後は手早く一気に仕上げます。



作 り 方

- ①干しエビ、干し貝柱、クコの実を別々のボールに水を入れてもどしておく。
- ②イセエビはよく洗って身を取り出し1/6に切り、Aで下味をつける。
- ③ビーフンは軽くボイルしてもどし、油を入れてもらしておく。
- ④ピーマン、タマネギ、シメジは細切り、にんにくは薄切り、ねぎとしょうがはみじん切りにする。
- ⑤鍋にサラダ油を入れてにんにくを軽く焼いて取り出す。ねぎとしょうがを入れて炒め、ピーマン、タマネギ、シメジ、干しエビを炒め、ビーフンを加えてCを混ぜて皿に盛る。
- ⑥鍋に揚げ油を熱し②を揚げて油を切る。
- ⑦別の鍋に香り油を少量入れ、揚げたイセエビを入れてBと干し貝柱を混ぜて炒める。
- ⑧盛りつけたビーフンの上に⑦をのせて、にんにくとクコの実を散らす。ビーフンにあんをからめていただきます。※イセエビの殻は蒸して飾り付けに使うとより豪華。イセエビが手に入らない場合は、ほかのエビで代用してください。  
※黄ニラが手に入れば⑦に加えてください。

材 料 (4人分)

イセエビ……2匹 (約400g)、ビーフン……300g、ピーマン……1個、タマネギ……1/2個 (150g)、シメジ……1/3パック、干しエビ……10g、干し貝柱……30g、クコの実……10g、にんにく……1片、ねぎ、しょうが……少々、揚げ油……適量

[A エビ下味用調味料]

酒……小さじ1/2杯、片栗粉、卵白……各大さじ2杯、塩・化学調味料……少々

[B エビ炒め用調味料]

酒……小さじ1杯、香り油・XO醤・水溶き片栗粉……各大さじ1杯、中華スープ……大さじ2杯、コショウ・塩・化学調味料……少々

[C ビーフン炒め用調味料]

コショウ……少々、塩……小さじ1杯、化学調味料……小さじ1/2杯、酒……大さじ1杯、香り油……大さじ3杯、中華スープ……大さじ5杯

イセエビの目利き

- 尾を内側に曲げ、触れると強く跳ねるような元気なもの。
- 頭胸部と腹部のつなぎ目に変色していないもの。
- 殻が厚く、ずっしりと重みがあるもの。

栄養素と旬

- エビ類の中ではカロリーは低めで、ビタミンEが比較的多いです。
- 県内では旬は8~10月ですが、秋から冬にかけて市場に多く流通します。特に正月月に重宝されます。



円の外側の—が旬

海の幸めぐり 大原の朝市

外房線大原駅近くの八幡神社境内で開かれます。江戸時代初期から続く伝統ある六斎市で、地元産の海産物や農産物、日用品までさまざまな露天が並びます。



開催日時/3と8のつく日の7:00~11:30頃  
交通/JR大原駅から徒歩約10分  
☎0470-62-1111(大原町水産商工観光課)

