

『食の都庄内』旬だより

【紅えび】



えび汁

鮮やかな紅色のものを選んで

庄内の底びき網漁業で漁獲される代表的なエビで、底びき網漁業の禁漁期である7、8月を除いて、周年水揚げがあります。標準和名は「ホッコクアカエビ」です。

鮮やかな紅色が女性の口紅を想像させることから、山形県漁協では「紅えび」と称して、平成22年からブランド化に取り組んでいます。

令和5年の漁獲量、水揚金額は96トン、1億7千万円でした。

美味

紅えびが最もおいしくなると言われている時期は秋から冬です。

いろいろな料理に使えるのも紅えびの魅力。獲れたては、ぷりぷりとした食感が楽しめ、熟成させると甘みが強くなる、といった使い分けもできます。

味噌汁にするなら「1尾丸ごと」がおすすめ。良いダシが出ますので、ご家庭で簡単に美味しい味噌汁が作れます。一人暮らしの方でも、包丁いらず、すぐできます！

活きている紅えびが店頭に並ぶ！？

令和2年から4年にかけて鼠ヶ関地区漁業者と県が協力して紅えびの蓄養・活出荷・試験販売を実施するなど、活きている紅えびの一般流通に向けた取組みが進められています。

購入できるところ

庄内一円の鮮魚店、スーパーなど。1パック数百円が目安です。

庄内の漁業者が添加物無しの「素干し品」を加工・製造して道の駅などで販売していますので、見つけたら食べてみてください。