

富山の冬

甘えび



世界遺産五箇山相倉集落



富岩運河環境水公園イルミネーション



宇奈月温泉

富山の魚が
食べたくなったら

うまさー番 富山のさかな
キャンペーンサイトへ! <http://www.toyama-sakana.jp/>

サイト内には“おいしい”富山の魚が食べられるお店がいっぱい!
下の写真をはじめとしたさまざまなお料理のレシピも詳しく掲載されています。お気軽にご覧ください。



定番料理

甘エビのお刺身



《材料》(4人分)

甘エビ・28尾
大根・適量 大葉・4枚
わさび・4人分

- ① 甘エビは子をこそげ取り、12尾は頭と尾を残して殻をむき、残りは尾を残して殻をむく。
- ② 大根は薄く桂むきにし、千切りにして水にさらしておく。
- ③ 器に大根を盛り、大葉を添え、甘エビを盛り、わさびを添える。

新提案料理

甘エビのコロッケ



《材料》(4人分)

甘エビ・200g ジャガイモ・2個(300g) 玉ネギ・1/4個
マッシュルーム・1パック バター・大さじ1 生クリーム・大さじ3~4
ガーリックパウダー・少々 塩、コショウ・各少々 小麦粉、卵、パン粉・適量
揚げ油・適量 パセリ

- ① ジャガイモは洗ってアルミホイルに包んで200℃のオーブンで焼くか茹でて、皮をむいて潰す。
- ② ①のジャガイモが熱い間にガーリックパウダー、生クリーム、塩、コショウを混ぜ合わせる。
- ③ 玉ネギはみじん切り、マッシュルームは薄切りにしてバターで炒め、塩、コショウで味付けする。
- ④ 甘エビは殻をむいて身を取り出して細かく叩き、頭は味噌を絞っておく。
- ⑤ ②に③、④を混ぜ合わせて調味し、コロッケ形に整え、小麦粉、溶き卵、パン粉を付けて160~170℃の油で揚げる。
- ⑥ 付け合わせにパセリなどを添える。

富山湾のさかなカレンダー

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12 (月)
ホタルイカ												
シロエビ												
バイガイ												
アユ												
紅ズワイガニ												
フクラギ												
ゲンゲ												
ブリ												
甘エビ												
ウマヅラハギ												

※主なさかなが盛んにとれる時期。この他にもおいしいさかながたくさんあります。

おいしさには、理由があります。富山のさかな—食事がいい! 水がいい! 住まいがいい! しつけがいい!

富山のさかながうまい理由

検索



富山県

富山県農林水産部水産漁港課

〒930-8501 富山市新総曲輪1番7号 TEL.076-444-3292

甘エビ 編

ルビーのような深紅の輝きと
とろけるような甘みが魅力

「あじき」とは、富山県地方に伝わる方言で「新鮮な」「いきいきとした」という意味をあらわします。

底曳き網で引き揚げるとろけるような濃厚な味が、明日の漁の糧になる。

富山じゃないと 味わえない 濃厚な甘み

「富山湾の甘エビは、甘みが深い。とろけるような濃厚な味やね。良質のプランクトンで育っているから甘みが全然違う。富山じゃないとかなか味わえないと思う」

開口一番、富山湾の甘エビの旨さ表現するのは、新湊漁協の漁師、渋谷勉さんだ。底曳き網漁の漁師として53年余り。富山湾の魚を知り尽くした漁師さんの言葉だけに、思わず食べてみたい衝動に駆られてしまう。



富山湾で獲れるエビといえ

身のほか青い卵も美味で「子持ち」として高値で取引される。また、この青い卵でつくる塩辛は絶品で、珍味として人気が高い。

仲間同士で 話し合って操業する

富山湾の甘エビは、主に底曳き網漁と、かこなわ漁で捕獲する。渋谷さんら底曳き網漁の解禁は9月1日で、翌年の5月末まで行われる。かこなわ漁は、4月から10月15日いっぱい操業期間とされている。「シロエビもそうだけど、なるべく小さいのは獲らないように仲間の漁師と話し合っている」

る。エビは獲りすぎると大きくならない。わたしら底曳き漁師は、甘エビだけでなく冬になればアコウ、ズワイガニ、夏はシロエビとそれぞれの時期にあわせて切り替えて操業しているんや」

富山湾の漁師たちは、大勢で網を引き揚げる定置網漁は別として、個人個人が自分の船で操業する場合、操業期間や魚種によって複数の漁業許可を有しているケースが多い。

人びとが寝静まるころ 港を離れる

ちなみに、渋谷さんら新湊漁協の底曳き網漁の漁船は全部で11隻あり、何を操業するか話し合っているそう。



午前5時と午後1時の1日2回セリが行われる新湊漁協の市場

底曳き網漁が始まる9月から、渋谷さんたちは忙しさに追われる。漁船が港を出る時間は夜の10時。夜中から翌朝いっぱい操業して、昼のセリが始まる午後1時には港に戻ってくる。

富山湾は、沿岸からわずか10〜20kmで深さが1000mにも達する急峻な海底地形が特徴。甘エビは、水深約200〜500mの海域に生息するとされている。つまり漁場が極めて近いので、鮮度がいい甘エビが供給される環境にあるのだ。甘エビの標準和名は「ホッコクアカエビ」。

ザルでとろろ引き上げられた大漁の甘エビ。世に多く出回っている輸入品や冷凍物には無い濃厚な甘みがここに。富山湾で育まれた新鮮な甘エビを、ぜひ味わってみてほしい。

「富山湾のルビー」

標準和名は「ホッコクアカエビ」。年間を通して水温の低い水深約200mから500mに生息し、主に底曳き網漁やかこなわ漁で漁獲されています。ルビーのように赤い鮮やかな殻をむくと現れるうすいピンク色の透きとおった身は、とろけるような甘みが特長。食べ方は刺身が一般的。地元では、天かや醤油漬けにして食べるところもあります。また、身の中の青い卵でつくる塩辛は絶品です。



身がたっぷり詰まった甘エビ。甘味と鮮度がバツグン!



「富山湾の甘エビは甘みが深い」と語る渋谷勉さん