

ホッコクアカイビ
クラバエビ科
[分布] 北太平洋の深海
[重さ] 大きなものは20gを超える



真っ赤な幸せ、届けます。

和名は、ホッコクアカイビ。
日本海では北海道から鳥取県沿岸に分布し、水深200～550mの深くで冷たい海の底に棲んでいます。
福井県では、2～3月が産卵期。産卵した雌のお腹には、青緑色の小さな卵がたくさん付いています。
甘えびの寿命は11歳。産まれてから3歳で雌になり、5～6歳で性転換をすると、6歳以上はみんな雌。とっても不思議な生き物です。

あまくて、ぷりぷり。

「甘えび」の語源は、食べた時に甘みを感じることから。

その名前の通り、食べると“ぷりぷり”と身がはじけて、口の中いっぱい“甘味”が広がります。

新鮮な甘えびは、透明感のある真っ赤に輝くからだが目を引きまます。

福井県では、新鮮で美味しい甘えびをこれからもずっと皆様にお届けするため、資源保護や漁獲後の鮮度管理に努めています。



福井県農林水産部水産課
福井県福井市大手3丁目17番1号
TEL 0776-20-0436
FAX 0776-20-0653
URL <https://www.pref.fukui.lg.jp/doc/suisan/>



FUKUI BRAND FISH

海の幸福の幸
ふくい甘えび

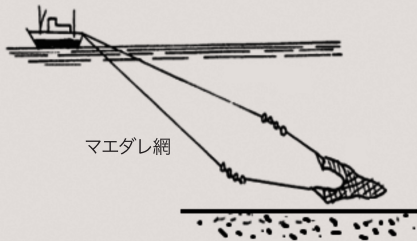
恵まれた漁場とこだわりの漁法

福井県の甘えび漁獲量は全国第4位^{*}。このうち約7割が三国港(坂井市)に水揚げされます。甘えび漁は季節によって漁場が変わります。春と秋は福井県沖。港を出てから漁場に到着するまで約4時間、距離の近さが強みです。夏は福井県沖の海域が禁漁期間になるため、日本海のだ真ん中にある大和堆まで1日かけて船を走らせます。距離の近い福井県沖での漁では、より獲れたて鮮度抜群の甘えびが水揚げされます。

※出典:2018年漁業センサス

甘えびは海の底に網を下ろして、船で網をひっぱる底曳網漁業で漁獲されます。甘えびが潰れないように4時間程かけてゆっくりと網を曳きます。

“マエダレ網”という網を使い、海底から浮かせて曳くことで、甘えび以外の魚の入網がほとんど無く、甘えびに傷が付きにくいので、きれいな姿のまま甘えびを獲ることができます。また、甘えび以外の魚の混獲を防ぐことは、海の生き物の資源保護にもつながります。



船の上に揚げられた甘えびは、冷たい海水で洗われ、大きさや卵のあるなし、殻の固さによって選別されます。甘えびは鮮度が落ちやすいので、選別作業は時間との勝負。揺れる船の上で、たくさんの甘えびの大きさや品質を手早く正確に見極めるのは、まさに職人技です。

ここで美味しさの相場が決まる

日が沈みかけた頃、漁を終えた船が次々と戻ってくる三国港。しばらくすると市場には箱に入った甘えびの山が積み上がり、威勢のいいセリ人の声が響き渡ります。その日の天候や量、全国の需要、そして駆け引きの中で甘えびの価格が決まっていく、まさに緊張の瞬間です。



ふくい甘えび 2021年デビュー

福井県の甘えびの美味しさを全国に発信するため、大きさや漁期、鮮度にこだわった“ふくい甘えび”が誕生しました。

美味しさ際立つ こだわりの大きさ

福井県の甘えびは、子持ち・大・中・小・小々と大きさごとに、きちんと選別されます。中でも特に、刺身に適した、子持ち・大・中サイズのものだけが“ふくい甘えび”となります。

もっちりした甘みが凝縮される こだわりの漁期

産卵や脱皮などの影響で2~4月は殻が柔らかいため、状態が最も良い5~1月(大和堆で7、8月に漁獲されたものを除く)に漁獲されたものだけが“ふくい甘えび”となります。

日帰りにこだわって 鮮度抜群

漁獲からセリまでの時間が24時間以内のものだけが、“ふくい甘えび”となります。



ふくい甘えび
真っ赤な幸せ、届けます。

このロゴが、ふくい甘えびの証。福井県の海岸線を背景に、真っ赤で活きのいい甘えびが飛び出しています。両側には、県木の松と県花の水仙をあしらいました。

ぷりっ、甘くてとろっ

新鮮な甘えびは、お刺身で食べるのがベスト。剥いた殻や取った頭からは、まろやかでコクのある出汁がとれます。甘えびの出汁を使った味噌汁は、くせになる美味しさです。

天ぷらにすれば、ふっくら上品な甘みが増します。殻ごと焼いたり、揚げたりすれば、サクサク。香ばしい風味が楽しめます。