

picture guide

東紀州のエビたち



クモエビ
[標準和名]オオオシオシリエビ シオリエビ科
[甲長]5cm
[漁法]沖合底引き網漁
鮮やかな朱色で長いハサミが特徴。身は甘く、ミンが絶品。焼いて、パスタにも。



ウチワエビ
[標準和名]ウチワエビ セミエビ科
[体長]20cm
[漁法]沖合底引き網漁・伊勢えび刺し網漁
個性的な外見ですが、甘み・旨み濃厚、プリプリとした食感でクルマエビにも劣らず。刺身で、茹でて、フライにも。



テナガエビ
[標準和名]アカザエビ カザエビ科
[体長]25cm
[漁法]沖合底引き網漁
スキヤンビやラングステーンの名で知られる高級エビ。身はわらか。甘み・旨みともに抜群です。半割りにしてオイル焼に。



イセエビ
[標準和名]イセエビ イセエビ科
[体長]30cm
[漁法]沖合底引き網漁
漁獲量全国2位の三重県。リアス式海岸が続く東紀州地域でも漁が盛んです。刺身で、焼いて、しゃぶしゃぶにも。



ガスエビ
[標準和名]ヒゲナガエビ クダヒゲナガエビ科
[体長]12cm
[漁法]沖合底引き網漁
名前は背わたを取る時にガスの臭いがするところから。トロリとした甘みは甘エビに負けず劣らず。刺身、唐揚げに。

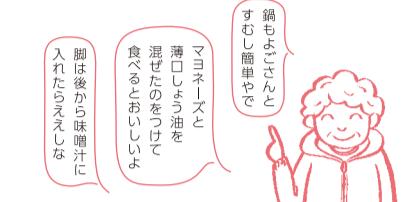


ボタンエビ
[標準和名]ボタンエビ タラバエビ科
[体長]13cm
[漁法]沖合底引き網漁
北海道や日本海側で獲れる通称「ボタンエビ」(トヤマエビ)ではなく、太平洋側で獲れる本家本元のボタンエビ。プリプリとした甘い身とねっとりとした旨みが絶品です。ぜひ刺身で。

recipe

お家で簡単レシピ

漁師の女将さん直伝! 伊勢エビ料理



interview 伊勢えび刺し網漁

日和を見ることが一番大事やなあ

伊勢えび刺し網漁40年の山本さん夫妻にお聞きしました。

初 めは遠洋の船。次に大敷網、その後エビ網。室内は大敷網の方が楽やったかもしだれんけど(笑)。エビ網は1から10まで手伝わなあかんもんでな。この漁は網の修繕が主やもんで、家の内欣子は和裁するし、それもええかなと思ってくれたんかいなあ。もう40年、子どもが乳飲み子の頃から。子どもを家に置いといて、浜から戻ると泣いとつてな(笑)。

夜中の2時に起きて、前の日の夕方仕掛けた網を引き上げに行く。4時半頃港に戻ると室内も家から浜に降りてきとつて、伊勢エビを網からはずすん。はずし終わったら7時頃かいな、家に帰って朝飯。それからまた浜に

降りて今度は網の繕い。早かつたら昼で終わるし、遅かったら夕方までかかる。午後3時になつたら、ほかの伊勢エビ漁の船と一緒に網を仕掛けに行く。6時には寝てしまうなあ。

月が大きくなってくると「月休み」というて、満月を挟んで9日間漁は休み。月明かりでエビに網が見えてしまうんかいな(笑)、かかるのが少のなるんさ。昔からの村法みたいなもんやな。

獲れる獲れんはむつかしよ。陸に近いほうが獲れる時もあるし、沖の方が獲れる時もある。波の高い、強いによつても違うし、網の浮きの操作や張り方によつても違つてくるしなあ。

経験っていうより日和をみると

大事やなあ。海が荒れると網はからまるし、船が岩にのりあげて危ない。無理して網かけたると、日和がさらに悪なつても網が心配で引き上げに行つてしまつ。するとエビどころか命もとられるよつてなあ…。今日は「天気良し、波高し」というて、むつかし日和やな(笑)。

獲れる獲れんはむつかしよ。陸に近いほうが獲れる時もあるし、沖の方が獲れる時もある。波の高い、強いによつても違うし、網の浮きの操作や張り方によつても違つてくるしなあ。

経験っていうより日和をみると



1. 夜中の3時、暗い海から綱を引き上げられる伊勢エビ 間節を鷲らぎイギンという威嚇音をだす
2. 繕れる伊勢エビを傷つけないよう丁寧に網から外す
3. 伊勢エビ漁は夫婦二人三脚で行う漁だ
4. エビ網の縫い風景は町の風物詩 エビ網が赤い色のは、エビが見にくいためかとか昔からそう言つて、エビに聞いた人はおらんけど(笑)と山本さん 現在、早田町では12、3人の漁師が伊勢エビ漁にたずさわっている
5. 長年大事に使われて続けてきた網は修繕していないところがないほど

山本義忠さん
漁丸
尾鷲市早田町

尾鷲市早田町生まれ、今年で75歳。遠洋漁業、大敷網を経て伊勢えび刺し網漁に。夫婦二人三脚で伊勢えび漁を続けて40年以上。ほかの漁師さんから先生と呼ばれる、町一番の大ベテラン。

沖合底引き網漁

三重県唯一の沖合底引き網船「甚昇丸」さんにお聞きしました。



1. 長さ75m×深さ10mの網の修繕作業は乗組員5人全員で行う 2. 併舟も詠む石倉さん「沖へ出る 海一面の月光下」
「甲板にあつた沖の残暑かな」の句は出漁時の情景を詠ったもの 3. 沖合底引き網漁で獲れるエビたち 4. 尾鷲魚市場場面

昭 和10年頃、親父が底引きをやつとったんさ。その時分は手で網を引いとつた。重労働やつたんやろな、やめて巻き網始めて。平成11年からまた底引き始めたんさ。

うちが網引いとるのは志摩半島の下から熊野川の沖まで。水深150~400mで引くんさ。深さによって獲れる魚が違う。ニギスやヤリイカは200mくらい。エビは200~300mで海底が泥や砂のところにおるんさ。

底引きいうのは割合冬の漁やな。夏は産卵期やし、鮮度保持もむつかし。やもんでか、7月8月は休漁期になつとる。昔の人は上手にしてくれるよ(笑)。船も修理せなあかんし、体も休めなあかんしね。

朝は3時に起きる。4時に出港して、最初の漁場に到着するのが6時頃。1回目の網下ろしてから朝ご飯。船の

上の食事はうまいよ(笑)。3食とも船で食べるんさ。ごはん炊いて、魚はもちろん、なんでも作るんやで。

午後3時までに合計7回くらい網引く。網上げて、降ろして。魚の選別も大事な仕事やな。上げたらすぐに処理する。手でなぶたると鮮度が落ちるよつてな。種類、サイズ別にわけて。赤ムツやイカは魚の下へ氷敷く。上面に氷のせると色があせてくんさ。

夕方6時に入港。水揚げして、家帰つて、寝るのは9時頃かな。えらい仕事やよ(笑)、でも慣れてしまう。3時になると自然と目開くもんな。

ガスエビは殻のまま焼いて、頭から

石倉 賢さん
甚昇丸／紀北町紀伊長島区長島

昭和41年に長島町生まれ。新制中学卒業後、家業の巻き網船に就任。巻き網漁から沖合底引き網漁に転身。現在も毎日漁に出で、三重県内唯一の沖合底引き網船「甚昇丸」(19.7t)を指揮する。

ガブリ。これが一番うまい。たまに家へ持ち帰つたりするけど、孫らあに食べられてすぐないもんな(笑)。

eat 産地ならでは! 獲れたてピチピチのエビを味わう



手長エビのハーブ焼き

オリーブオイルと相性抜群、プロパンのハーブが香る



取材協力／シェフ・マン
尾鷲市向井295-1 0597-23-0016
7:23-8:55-11時半-14時-17時半-20時・日休



オニ、手長、ガスエビのにぎり

ぶりぶり! 口いっぱいに広がるえびの甘み

創業60年を超す老舗寿司店。尾鷲に揚がる様々なエビを寿司で楽しめます。一番人気のオニエビはカニのような濃厚なミソが絶品。店主オススメはウチワエビ。「プリプリとした食感と甘みはクルマエビにも負けへんね。フライもおいしいよ。」



ガスエビの唐揚げ

殻ごとバリバリと楽しむのが醍醐味

旬の地魚料理が気軽に家族で楽しめる食事処。殻が薄くやわらかいガスエビは殻付きのまま唐揚げに。バリバリと殻の旨みごと味わう。「ガスエビは、かき揚げやにぎり寿司にも。手長の塩焼きもあります。尾鷲のエビをぜひ食べてみて。」

buy ここで買えます

魚店



尾鷲産エビが一番種類多く入るのが市内の魚店。「生で食べるボタンエビやテナガエビは最高。エビの中でもいちちゃん高級。めちゃくちゃうまいよ。」●撮影協力／岩崎魚店・尾鷲市坂場町5-33 Tel.059722-3846 9時~18時、毎週土曜・祝日午前・午後火曜休休

スーパー



地元スーパーにも産地ならではのめずらしい魚介が並びます。活け伊勢エビは常備。底引き漁で獲れるガスエビ、テナガエビ、ボタンエビ、ウチワエビは漁があった時に。●撮影協力／ヤマショー・紀伊長島の山田漁港1079 Tel.0597-36-1616 9時~19時、正月・盆明け休み

朝市



朝市でも人気商品。尾鷲のイタダキ市場では、底引き網漁で獲れるめずらしいエビや伊勢エビが。紀伊長島の港市(長島漁港)、毎月第2第4土曜・午前9時より)では伊勢エビが並びます。●撮影協力／イタダキ市・尾鷲漁港魚市場。毎月第1土曜9時~13時。