

三重ブランド STORY

# 伊勢えび

我、本物なり



三重ブランド  
認定品

三重県



三重ブランド  
認定品

## 人と自然の力。

海と大地と太陽と—  
三重の自然は優しい「力」です。  
その「力」を引き出すのは、  
秀れた人の技。  
出会いが奇跡を生みました。

三重県 農林水産部  
フードイノベーション課

〒514-8570 三重県津市広明町13 TEL.059-224-2395  
<http://www.miebrand.jp/>

# 我、本物なり

三重が世界に誇る逸品「伊勢えび」。  
古くから伊勢志摩地方の名産として知られ、  
海の幸の王様として君臨してきた。  
自然を尊ぶ人々の心が、この恵みを  
さらに気高さものへと輝かせている。

何しろ「伊勢えび」である。

江戸時代の儒学者、貝原益軒の記した「大和本章」には、「この海老、伊勢より多く来るゆえ、伊勢エビと号す」とある。

名前の由来については、ほかにも諸説あるが、やはり三重にゆかりがあるからという説が有力だ。

三重ブランドの伊勢えびは、真正正銘の本物なのである。

熊野灘には、たくさんのかから山の養分が流れ込んでいて、豊かなプランクトンを育んでいる。そして、黒潮が溢れんばかりの命を運んでくる。

貝やウニなどの好物をたっぷり食べて、熊野灘の荒波に揉まれる…。そんな豊かな海で育った伊勢えびの身は、見事に引

き締まっており、まさに頂点を極める旨さだ。

刺身でいただく、プリツとした食感と、上品な甘みが、口いっぱいにはとばしる。

喉を過ぎた後まで残る、その幸せな余韻に、ひと口で魅了されるに違いない。

## 伊勢えび漁の網が赤いわけ

漁は「刺し網漁」と呼ばれる漁法が主流。伊勢えびが通る場所に網を張り、頭部を入り込ませて漁獲するのだ。

夜行性の伊勢えびは、夕方から深夜にかけて活動する。そのため、暗くなる前に網を仕掛け、翌日未明に揚げるのだ。

伊勢えびは目がいいのだが、赤い色は見えにくい。刺し網漁の

網が赤いのは、そのためだ。

「よし、大きいのがかかるとる！この瞬間が、漁の醍醐味なんや」

一キロくらいありそうな立派な姿が、昇りはじめた朝陽に照らされる。赤い甲冑に身を包んだ海の武士は、ギイギイと音を立てて、人間を威嚇する。

船が港に戻ると、漁師は伊勢えびが絡まったままの網を、そのまま浜に揚げた。

「今日もええの揚がったか？」  
帰りを待っていた人々から、おかえりの声がかかる。

そして浜で、二匹三匹専用道具を使って、傷付けないよう、ていねいに網から外されるのだ。

伊勢えびは縁起物として、その姿にも高い価値がある。しかし、その足や触覚はとても外れやすい。だから扱いは、繊細な神経が必要なのである。

「これはでかいぞ」  
「おお、ピンピン威勢ええわ」  
その大きさに「喜一憂しなが

らも、次々と作業が進む。

眩しい朝陽が照らす中、たくさんの方が真っ赤な網を囲んで談笑する風景は、この地方の漁港ならではの、冬の風物詩だ。

## 将来を見つめ 厳しく自主規制

この貴重な海の恵みを守るうと、三重ではさまざまな資源保護の取り組みが行われている。

伊勢えびは、本来一年を通して漁獲が可能だが、三重では、産卵期である五月一日から九月三十日（部十五日まで）までを禁漁としている。これは他地域とくらべてもかなり厳しい規制。

また、頭から胴までの甲羅の長さが四センチ以下のものは、網にかかっても放流するなど、漁の仕

三重ブランド  
STORY

# 伊勢えび



伊勢えびは、やさしくいたわりながら網は電動ローラーで引っぱるが、海から揚がる瞬間は、漁師の手によって、ていねいにいたわりながら揚げられる。網が絡まらないよう、伊勢えびに傷がつかないようにだ。(写真は西世古さん)  
また、志摩の国漁協では、地元小学生を対象に「伊勢えび漁体験学習」も実施している。これは、小学生を漁船に乗せ、網を引く体験をしてもらうというもので、年間に約10校ほど参加している。

# 地元の宝物を守り抜く

魚に出発するのは、辺りがほんのり明るく色づきはじめて日の出前。港から一斉に漁船が出ていく勇ましい姿は、実に圧巻だ。



方にも厳しい制限を設けている。「放流する小さい伊勢えびの数は、年間で二万匹くらいにもなりませんよ。さらに、和具漁港ではこうした県全体での取り組みに加えて、二回の漁で使う網の数を、十枚までと定めています。自分らの漁場は、自分らで守らんとね」

「志摩の国漁業協同組合」総務部部長の福田英紀さんは、熱く語る。

これは、漁師としても本当は辛いです。なぜなら「獲れるだけ獲りたい」というのが、海の男、漁師の本能であるはずだからだ。

そこをグッとこらえて、将来を見つめる。なかなかできることではない。

「この漁師は、みんな資源保護の意識が高い。古来から続く大切な海の恵みやからね」

和具の漁師、西世古光保さんも言葉を続ける。地元の「宝」

だからこそその想いだ。

こうした努力があるからこそ、三重の伊勢えび漁獲高は長期にわたって安定しており、高級の風格を誇っているのである。

この三重ブランドの伊勢えびは、ネットなどを通じて、一部の漁協から直接買うことができる。

刺身だけでなく、強火で直焼きして豪快にいただくのもまた最高だ。焼きはじめると、白い煙とともに、濃厚な磯の香りがパッと広がる。

そして、ぎつしり熱々の白い身を口いっぱい頬ばると、そのぷりっぷりの歯ごたえと、ジュシーな香ばしさに、しばし時を忘れそうなほど。

たつぷりと詰まった、新鮮で濃厚なミノもまた格別だ。

なんとも贅沢なこの至高の旨さに自然と笑みがこぼれ、「うんうん、この味こそまさに本物」と、知らぬ間に頭がうなずいてしまう。

ぜひ、ひとりでも多くの方に、その幸福感を味わってほしい。



伊勢えびは、足をくわえられると、抱え込んだ網をゆるめる。こんなところにも、伊勢えびを知り尽くした漁師たちの知恵が隠されている。浜で網から伊勢えびを取り外す作業を行うのは、おもに各漁船の漁師の家族。その器用な手さばきは、素人においそれと真似できるものではない。



伊勢えびの直販を行う漁協では、出荷の際、三重ブランドのシンボルマークと産地が入ったタグを装着する(左写真)。それにより、本物の証である「三重ブランド」であることを明確にしている。消費者に、信頼もいっしょに届けているというわけだ。

# 三重ブランド

三重ブランド認定制度は、三重県を代表する県産品を通じて、三重県のイメージアップを図り、県産品全体の評価向上や観光等の振興を図ることを目的に平成14年3月にスタートしました。

認定にあたっては、「自然を生かす技術(人と自然の力)」をコンセプトとし、県内外の有識者による三重ブランド認定委員会によって①コンセプト、②独自性・主体性、③信頼性、④市場性、⑤将来性の5つの認定基準により厳しく審査しています。

また、認定の対象を県産品とその生産者とするにより、責任の所在と信頼性の確保に努めています。

<http://www.miebrand.jp/>

## 三重ブランド「伊勢えび」認定事業者

### 鳥羽磯部漁業協同組合

鳥羽市鳥羽4-2360-16  
0599-25-2328  
<http://www.osakanaiiki.com/>

### 志摩の国漁業協同組合

志摩市志摩町和具1896-53  
0599-85-1122  
<http://www.simanokuni.com/>

### 布施田漁業協同組合

志摩市志摩町布施田384  
0599-85-0048

### 越賀漁業協同組合

志摩市志摩町越賀759-3  
0599-85-0066

### くまの灘漁業協同組合

度会郡南伊勢町奈屋浦3  
0596-72-0044  
<http://www.jf-net.ne.jp/kumanonada/>

### 古和浦漁業協同組合

度会郡南伊勢町古和浦1  
0596-78-0211

### 錦漁業協同組合

度会郡大紀町錦180  
05987-3-2111  
<http://www.mie-nishiki.com/>

### 海山漁業協同組合

北牟婁郡紀北町引本浦616-41  
05973-2-1313

### 尾鷲漁業協同組合

尾鷲市港町3-6  
05972-2-0621  
<http://www.owase.com/>

### 三木浦漁業協同組合

尾鷲市三木浦町273-11  
05972-8-2311

### 紀南漁業協同組合

南牟婁郡紀宝町239-13  
0735-32-3715

## 地元ならではの伊勢えび料理を楽しむ

伊勢えびの本場、志摩・鳥羽のホテル・旅館などでは、お造りはもちろん、さまざまな伊勢えび料理が楽しめます。

殻がついたままふたつに割って直焼きた「鬼殻焼」、伊勢えびの出汁がたまらない「伊勢えび味噌汁」、殻ごとぶつ切りにして甘辛く煮こんだ「伊勢海老の具足煮」など、ぜひ地元ならではの美味しい料理を堪能してください。



## 初物は伊勢神宮へ奉納

三重県の「県のさかな」にも指定されている伊勢えび。

そのなんとも勇ましくも美しい風貌は、昔から長寿のシンボルとされてきました。縁起の良い食べ物として、古くから神事や祝い事に欠かせない食材で、正月の鏡餅の上にのせる地方もあります。

志摩で獲れる伊勢海老は、古代より伊勢神宮に献上されており、現在も、毎年漁の解禁日である10月1日には、初物を伊勢神宮内宮へ奉納しています。

## 幼生の生態は、謎だらけ

伊勢えびは初夏に産卵します。そして親とは似てもつかない、蜘蛛のような形の「フィロゾーマ幼生」と呼ばれる子供が誕生します。そして約1年後、今度はガラス細工のような、透明の「プエルルス幼生」に変態。これが脱皮して、初めて体長約2cmの稚えびとなります。

フィロゾーマ幼生の生態が謎に包まれているため、稚えびの人工飼育の研究は困難を極めました。しかし1988年、「三重県科学技術振興センター」では、卵から稚えびまでの人工飼育に、世界ではじめて成功。数10匹程度の稚えびを生産できる飼育技術が確立されました。

# 伊勢えびをもっと知る。



## 頂上からの展望も格別

日本で10数ヶ所しかない参観できる灯台のひとつで、「日本の灯台50選」にも選ばれた、白亜の美しい灯台です。

頂上のテラスからは熊野灘や大王町の町並みが一望できます。

## 大王埼灯台

志摩市大王町波切字城山54  
「お問い合わせ」  
TEL.0599-72-1899  
(社団法人燈光会 大王埼支所)

## 沈んだり現れたり…

御座の港のすぐ近くにある「潮仏」は、満潮時は海に沈み、干潮時は半身が現れ、春の大潮のときなどには、全身を見ることができるといふ、不思議で風情のある石仏。

女性の腰から下の病にご利益があるといわれ、海女さんをはじめとする女性たちの信仰を集めています。

## 潮仏

志摩市志摩町御座  
「お問い合わせ」  
TEL.0599-46-0570  
(志摩市観光協会)



## 潮をかけ合う天下御免の奇祭

その名のとおり、船同士ホースで放水したり、バケツで海水をかけまくる天下御免の奇祭。海上だけでなく、漁港でも潮かけは繰り広げられます。

また、好きな異性を海に投げ入れるのも伝統で、あちこちで笑い声上がり、上を下への大騒動。見物客の潮かけ参加もOK。びしょ濡れ覚悟で潮をかけ合えば、日頃のストレスも吹っ飛びます。毎年旧暦6月1日に開催。

## 潮かけ祭り

志摩市志摩町和具  
(和具漁港～和具大島間)  
「お問い合わせ」  
TEL.0599-85-1122  
(志摩の国漁業協同組合)  
TEL.0599-85-6551  
(潮かけ祭奉賛会)



大王町の「ともやま公園」からの眺め