

9月の地場産食材

海土里ちゃん献立は、
「甘えびのグラタン」です！

甘えび



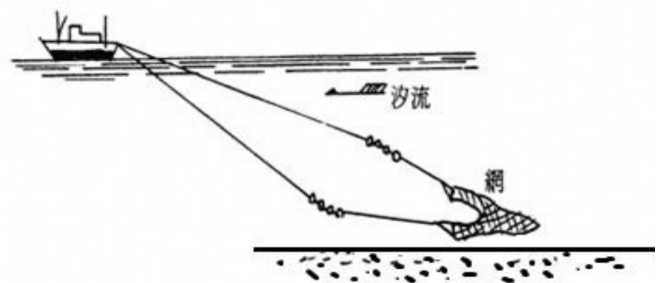
甘えび

正式には、「ホッコクアカエビ」といいます。日本海では北海道から鳥取県沿岸に分布し、水深200～550 mの深くて冷たい海の底にすんでいます。

「甘えび」の語源は食べた時に甘みを感じることからきており、その名前の通り、食べると“ぷりぷり”と身がはじけて、口のなかいっぱい“甘み”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します。

甘えびの漁獲

甘えびは、「マエダシ網」という網を用いた底曳網漁業で漁獲されます。マエダシ網は、海底から浮かせて曳くことができるため、甘えび以外の魚はほとんど入りません。



そのため・・・

傷がつきにくく、鮮度を保持でき、また魚の混獲を防いで、資源を守っているんです♪

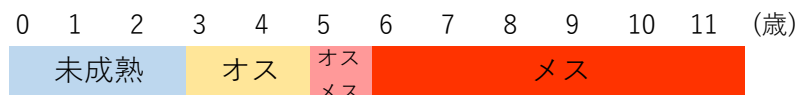
ふくい甘えびって？

大きさを漁期などにこだわった、最も鮮度の良いものが『ふくい甘えび』として2021年にブランド化しています☆

- こだわり1** 美味しさが際立つ大きさ！
“中” 銘柄以上（12g以上）
- こだわり2** もっちりした甘みが凝縮される漁期！
状態が最も良い5・6月、9～1月に漁獲されたものに限りまします。
- こだわり3** 鮮度抜群！
漁獲後24時間以内に競りにかけられたものに限りまします。

甘えびの豆知識

甘えびの寿命は、11歳。産まれてから3歳で雄になり、5～6歳で性転換、6歳以上はみんな雌になります。とっても不思議な生き物です。



甘えびはなぜ甘い？

甘えびが甘いのは、甘みを感じる成分である「グリシン」が豊富に含まれているためです。さらに甘えびはとろみのある触感が特徴で、このとろみが甘みを引き立てる役目をしています。