



「えび」のプロフィール

[1]	分類名	甲殻綱、十脚目(こうかくじゅっきゃくもく)、長尾亜目(ちようびあもく)の総称で、遊泳型と歩行型があります。 ◆遊泳型 ・クルマエビ科 くるまえび、こうらいえび(たいしょうえび)、うしえび(ブラックタイガー)、しばえびなど ・タラバエビ科 ほっこくあかえび(あまえび)、ぼたんえび、とやまえび、しまえびなど ・テナガエビ科 手長えび ・サクラエビ科 桜えび、あみなど ◆歩行型 ・イセエビ科 伊勢えび、ごしきえび、みなみいせえびなど ・アカザエビ科 あかざえび、アメリカンロブスター、ヨーロピアンロブスターなど ・ザリガニ科 エクルヴィス、アメリカざりがになど
[2]	学名	クルマエビ <i>Penaeus japonicus</i> コウライエビ <i>Penaeus chinensis</i> ウシエビ <i>Penaeus monodon</i> シバエビ <i>Metapenaeus joyneri</i> ホッコクアカエビ <i>pandalus eous</i> ボタンエビ <i>pandalus niponensis</i> サクラエビ <i>Sergia lucens</i> イセエビ <i>Panulirus japonicus</i>
[3]	和名	えび
[4]	俗称	くるまえびは「ほんえび」「まえび」、こうらいえびは「たいしょうえび」、うしえびは「ブラックタイガー」や「くろえび」とも呼ばれます。しばえびは「あかひげ」、ほっこくあかえびは一般に「あまえび」と呼ばれ、「あかえび」「なんぼんえび」「とんがらし」とも呼ばれます。 ぼたんえびは「とやまえび」「きじえび」、桜えびは「ひかりえび」、伊勢えびは「かまくらえび」とも呼ばれます。
[5]	外国語表記	英語では遊泳型のえびを「プローン」、このうちの小型を「シュリンプ」、歩行型の大型を「ロブスター」と呼び分けています。ロブスターは仏語では「オマール」になります。 ・くるまえび (英) kuruma prawn, Japanese tiger prawn (仏) (独) (伊) (中) 班節蝦(バヌ、チエ、シア) ・こうらいえび (英) fleshy prawn (仏) (独) (伊) (中) 對蝦(ドエイ、ア) ・うしえび (英) black tiger prawn (仏) (独) (伊) (中) 草蝦(ツアオ、シア)、班節對蝦(バヌ、チエ、ドエイ、シア) ・しばえび (英) shiba shrimp (仏) crevette shiba (独) (伊) (中) 周氏新對蝦(ゾウ、シ、シヌ、ドエイ、シア) ・ほっこくあかえび (英) northern shrimp (仏) (独) (伊) (中) ・ぼたんえび (英) botan shrimp (仏) (独) (伊) (中) ・桜えび (英) sakura shrimp (仏) (独) (伊) (中) ・伊勢えび (英) Japanese spiny lobster (仏) Longoute (独) (伊) (中) 龍蝦(ロオン、シア)
[6]	生態と分布	えび類は世界に約3000種あり、大きくはくるまえびのような遊泳型、伊勢えびのような歩行型に分けられ、このうち遊泳型のえびが約1700種を占めています。食用として漁獲対象にされているのは30種ほどありますが、食卓に登場するのはわずかです。 ・くるまえび 北海道南部以南の日本沿岸、東南アジア、オーストラリア北部、インド洋、アフリカ東岸などに広く分布しています。日本沿岸では6~9月に産卵し、一年で体長20~25cmの成体になり、水深100m前後の砂泥底に生息します。活きたものは腹部に青褐色または茶褐色の美しい縞模様があり、尾節の側縁に小さなトゲがあるのが特徴です。

・こうらいえび「たいしょうえび」

黄海、渤海(ぼっかい)、東シナ海に分布し、春から夏にかけては湾の奥の浅い泥地に住み、秋から冬には暖海の深い場所に移動して越冬します。産卵期は春から夏で、寿命は一年です。体色は淡灰色をし、微小な青灰色の斑点があり、オスの体長は27cm、メスは25cmになります。

・うしえび「ブラックタイガー」

東京湾以南から台湾、中国南部、東南アジア、インド洋沿岸などに分布です。一般には沿岸の砂泥底などに生息しますが、小形個体は汽水(きすい)、淡水域にも生息します。体長は30~33cmでクルマエビ科では最も大きく、体色は暗灰色で黒の縞模様があり、ブラックタイガーの名の由来になっています。

・しばえび

東京湾以南、東シナ海、黄海、南シナ海に分布し、日本近海では内湾や内海の水深10~30m付近に生息しています。産卵期は6~9月で、体長15cm前後に成長し、寿命は一年です。生きているときの体色は淡青色で、青色斑点があり、不規則に短毛がはえているため、触わるとざらつきがあります。

・ほっこくあかえび「あまえび」

寒海性の赤紅色のえびで、富山湾以北および韓国東岸以北の日本海、ベーリング海から北洋、大西洋北部にかけて分布しています。個体が小さい時期はすべてオスで、体長が12cm前後になるとメスに性転換する性質があります。このため、抱卵期間が長く、1年中抱卵したメスを見ることができます。このような自然の性転換は寒海性のタラバエビ科に共通します。

・ぼたんえび

寒海性のタラバエビ科に共通した自然の性転換によって成体はすべてメスで、抱卵したメスが一年中見られます。北海道南部から九州にかけての太平洋側の深海に生息する日本固有の種で、体長は14cm前後で、体色は濃い黄赤色をし、体側に不規則な斑紋があります。

・桜えび

東京湾口から駿河湾にかけての沿岸に生息しています。昼間は水深400~600mの深海に浮遊していますが、夜になると餌を求めて海の表層に浮上してきます。このとき、外敵から身を守るために体表にある無数の発光器から緑黄色の光を放ちますが、これが漁獲の恰好の目印になります。6~8月に産卵し、成長しても4~5cm程度の小型で、微小な紅色の色素胞により体色が桜色に見えます。

・伊勢えび

歩行型のえびの代表種で、日本近海にのみ生息する固有種です。福島県南部から沖縄にかけての太平洋側の黒潮暖流にのり、岩礁地帯に生息しています。夜行性で夜間にエサを漁りに活動するのですが、その生態については未だに不明な点があり、養殖されていません。

[7] 主な漁場と流通 :

・くるまえび

天然ものの主な漁場は東京湾、三河湾、瀬戸内海、有明湾などです。養殖ものは完全養殖(卵から返して育てる)の確立によって供給が安定しています。主な生産地は沖縄、熊本、鹿児島、大分などです。料理店などでは活きた小ぶりのくるまえびを珍重し、体長15cm前後を「まき」、それより小さいものを「さいまき」と称し、高値で取り引きされています。

・こうらいえび

大正時代に朝鮮半島で多獲されたことから「たいしょうえび」の名で知られますが、日本近海ではほとんど獲れません。主な漁場は黄海、渤海(ぼっかい)、東シナ海などですが、漁獲量は減ってきています。

・うしえび

天然ものの漁獲量は激減し、インドネシア、タイ、台湾などでの養殖が盛んになり、輸入ものが通年出回っています。

・しばえび

東京湾、伊勢湾、瀬戸内海が主な漁場です。

・ほっこくあかえび

日本近海では富山湾以北の日本海側、近年ではベーリング海域がよい漁場になっています。

・ぼたんえび

北海道南岸、土佐湾が主な漁場です。近縁種のほっかいてびの主な漁場は北海道から樺太にかけてです。とやまえびは富山湾で獲れます。

・桜えび

漁場としては駿河湾が有名です。鮮度が落ちやすいため、生での取引はわずかで、大半は素干しなどの加工にします。

・伊勢えび

房総半島、伊豆半島、紀伊半島の各沿岸です。養殖されないため、資源保護の漁獲規制が県によって定められ、三重県は5月1日～9月30日、千葉県は6月1日～7月30日までを禁漁期とし、漁獲できる大きさの制限もあります。禁漁期に出回るものは、畜養(ちくよう/生かすためにエサを与える)しておいたものです。死ぬと鮮度の低下が早いので、基本的には活けで取引されます。日本近海での漁獲量が少ないので、近縁種の大型えびが輸入されています。

・ロブスター

最大65cmにもなる大型のえびで、フランスではオマールと呼ばれています。ノルウェーから地中海にかけて分布するヨーロッパ種とカナダから北アメリカに分布するアメリカ種の2種があり、輸入品の主流は漁獲量の多いアメリカ種です。

- [8] 栄養学的特徴 : たんぱく質を20%前後含み低脂肪、低エネルギーな食品です。カリウム、ビタミンE、タウリンのほか、殻にカルシウムとキチンという不溶性食物繊維が含まれます。殻ごと利用した小えびの天ぷらやフライを尾まで食べれば、カルシウム、キチンのよい供給源になります。
- [9] 主な用途 : 新鮮なものは刺身にすると、特有の甘味が生き、プリツとした弾力のある歯ごたえが堪能できます。
さいまきえび(15cm以下の小ぶりのくるまえび)を活きたまま味わう「おどり」はすし種として人気があります。ほっこくあかえび、ぼたんえびは、加熱すると水分が抜けて甘味も格段に落ちるため生食専用ですが、ほかのえび類は加熱調理全般に向きます。あえもの、焼きもの、揚げもの、椀種、炒めもの、グラタン、スープ、クリーム煮、パスタ料理、サラダの具など、洋の東西を問わず世界中でいろいろな料理に利用されます。殻には色素、うま味が凝縮されており、これを利用した代表的な料理にビスク(オマールなどの甲殻類で作る濃厚なポタージュ)やソース、アメリカーナがあります。くるまえびの頭はカリツと素揚げにすると酒の肴に喜ばれます。
- [10] 選び方 : くるまえびは夏から冬にかけて、伊勢えびは秋から冬にかけて、しばえびは秋、甘えびは秋から冬、桜えびは冬から初夏まで旬です。頭のつけ根がしっかりし、全体に透明感があるものを選びます。えびは死ぬと鮮度が急速に落ちるため、生を買う場合は活きたものがおすすめです。冷蔵品は透明感があり、黒ずんでいないものが新鮮です。冷凍の場合は容器内部に霜があったり、ドリップ(うま味などの成分が溶け出した汁)の出たもの、えびの表面が乾いたものなどは再凍結したものと思われる、品質が落ちているので避けます。伊勢えびの場合は、殻に艶があり、脚や触角に欠落のないものがよく、持ったときに重量感のあるものは味が充実しています。
- [11] 保存法 : 活きたものは使う直前までおがくず入りの箱ごと冷蔵しておくとうよく、えびは冬眠状態なので弱りません。その日に使いきるのが望ましいのですが、使い残した場合はできるだけ早いうちにゆでて冷凍すると品質が保てます。



「えび」の種類

えび類は世界に約3000種いるといわれますが、食用にされているのはわずか30種程度です。大別すると、くるまえびのような遊泳型と伊勢えびのような歩行型に分けられます。

遊泳型、クルマエビ科

くるまえび、しばえび、こうらいえび(たいしょうえび)、うしえび(ブラックタイガー)、などです。

くるまえび



・くるまえび

えび類の中で最も消費量の多い、おなじみの存在です。味、姿ともにバランスがよく、加熱して紅をさした色合いは料理に華を添えてくれます。

しばえび



・しばえび

しばえび以外は養殖ものが主流になりつつあります。しばえびは姿ごと酒蒸しなどにもしますが、むき身にしてかき揚げやすり身に向きます。関西方面では小型のえびとして、さるえびが利用されます。

・こうらいえび(たいしょうえび)
養殖ものが主流になりつつあります。

・うしえび(ブラックタイガー)
養殖ものが主流になりつつあります。

遊泳型、タラバエビ科

ほっこくあかえび(甘えび)、ぼたんえび、とやまえびなどです。

ほっこくあかえび



・ほっこくあかえび

「甘えび」の名で流通し、肉質がやわらかなため生食したときに身がとろりとくずれ、特有の甘さが広がるところに人気があります。頭のみそ、厳寒に卵を抱えた子持ちえびも美味です。

ぼたんえび



・ぼたんえび

甘えびよりやや大きく、深海に生息しているため、活けは手に入りません。これの子持ちも珍重されます。

・とやまえび
ぼたんえびより更に大きく体長25cmの大型で、主に富山湾から北海道にかけての日本海側で獲れ、生食向きです。

歩行型、イセエビ科

伊勢えび、ごしきえび、みなみいせえびなどです。

伊勢えび



・伊勢えび

見かけの勇壮さとは対照的に、身の味は繊細で上品です。勇壮な姿を生かした姿造りや鬼殻焼きなどは宴会料理の華とされます。冷凍ものの大半は輸入品で、日本近海で獲れたものより味は落ちます。生を冷凍したものとゆでてから冷凍したものとがあり、一般に前者のほうが良質です。

遊泳型、サクラエビ科

・桜えび

体長5cmほどの小型えびで、水揚げ後の鮮度落ちが早いので、浜でそのまま天日干し、あるいは煮干し、釜ゆでなどに加工されます。産地付近では生食もされています。

歩行型、アカザエビ科

・ロブスター(オマール)

フランスをはじめ西欧では高級素材として扱われ、オードブルやメインディッシュ、パスタ料理、ブイヤベースなどに利用されます。魚介類を生食する習慣のなかった西欧でも、近年は日本料理やイタリア料理の影響から、前菜などに生でも利用されるようになりました。伊勢えびほど身はしまっていませんが、手ごろな価格なため、ホテルや料理店での需要が伸びています。

加工品

・干しえび

小えびを生あるいはゆでたり蒸したりしてから乾燥したものです。近年は天日下での乾燥はまれで、ほとんどが機械による乾燥品です。材料にはさくらえび、しばえびなどが使われ、さくらえびは殻が薄いので殻ごと乾燥しますが、殻をむいて乾燥させたもの、乾燥したのちにたたいて殻を除いたものなどがあります。中国料理では干しえびは「蝦米(シアミー)」「海米(ハイミー)」などと呼ばれ、だしの材料として欠かせません。軽く水洗いし、ぬるま湯につけてもどし、もどした汁はだしに、えびは炒めもの、シューマイの具などに使います。

・「蝦醬(シャージャーン、ハーチョン)」、「蝦油(シャージュ)」

サクラエビ科のあみを塩漬け発酵させて泥状にした「蝦醬(シャージャーン、ハーチョン)」、更に放置してできた上澄み液の「蝦油(シャージュ)」などがあり、ともに中国独特の調味料です。

写真提供「全魚連シーフードセンター」