

ウチワエビ

【团扇海老／十脚目セミエビ科】

旬 秋・春

体長 約20cm

地方名称
ウチワ(知多、西三河)
ツビエビ(三谷)



生産の状況

【生産量】統計なし

【主な生産地】蒲郡市

【主な漁法】沖合底びき網、小型底びき網

【漁期】春 夏 秋 冬



〈主な漁場〉

料理して食べよう!

甘い身です

◎ウチワエビの塩ゆで

材料
ウチワエビ、塩少々

- ①鍋にたっぷりの湯をわかし、塩を少々入れる。(かすかに塩味を感じる程度の濃さ。)
- ②①に生きたウチワエビを入れ、10分程度ゆでる。
- ③胴と尾を切り離し、尾を包丁で半分に切り、身を取り出し、胴の中のミソを付けていただく。

◎焼きウチワエビ

材料
ウチワエビ、レモン適量

- ①ウチワエビは、尾の部分の腹側に切れ目を入れる。
- ②焼き網の上で、①を焼く。尾に入れた切れ目から水蒸気が上がる位で焼き上がり。
- ③胴と尾を切り離し、尾の切れ目から殻をむき、レモンを搾る。