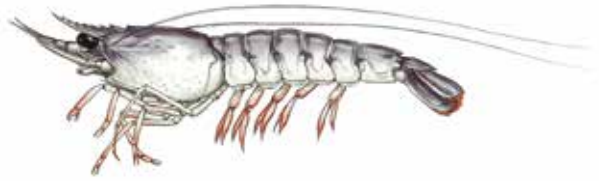


# サルエビ 【猿海老／十脚目クルマエビ科】

旬 春・秋

体長 約10cm

地方名称  
アカシャ(豊浜)  
ザルエビ(幡豆)



アカシャやザルエビと呼ばれているエビの中にはサルエビ、アカエビ、トラエビなど複数種が混じっている。

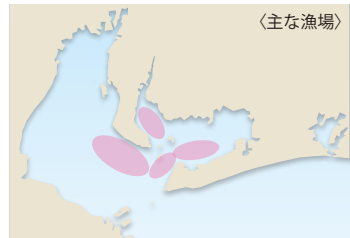
## 生産の状況

【生産量】H28年:アカエビ228t(県水産課調べ)

【主な生産地】南知多町、蒲郡市、西尾市

【漁法】小型底びき網、さし網

【漁期】春 夏 秋 冬



## 料理して食べよう!

### ◎サルエビとジャガイモのサラダ

材料(4人分)

サルエビ40尾、  
酒大さじ2、ジャガイモ1個、  
キュウリ1本、ニンジン1/2本、  
キャベツ適量、  
【A】マヨネーズ適量、  
塩・コショウ少々

- ①サルエビは頭を取って殻をむき、背ワタを取り、酒をふって電子レンジで2分加熱します。
- ②①とジャガイモ、ニンジン、キュウリ、【A】を混ぜ合わせます。
- ③千切りしたキャベツに2をトッピングしてできあがり!



### ◎エビ肉まん

材料(4人分)

A(薄力粉200g、砂糖大さじ1/2、塩少々)、  
ドライイースト小さじ1、  
水100cc、B(サルエビ200g、  
豚ひき肉150g、  
ネギのみじん切り100g、  
ごま油小さじ1、  
しょうゆ大さじ1/2、  
酒大さじ1/2、塩ひとつまみ)、  
打ち粉適量

- ①水の一部でドライイーストを溶かす。
- ②Aをボールに入れ、①と残りの水を加えて手でなめらかになるまで混ぜ、耳たぶの硬さを目安に50回程度こねる。
- ③ラップをかけ、②が2倍程度にふくれ、指で押しつけた後がゆっくり戻るくらいになるまで、室温で約1時間おき、打ち粉を打ったまな板の上で棒状にまとめ、4等分する。
- ④Bをよく混ぜて4等分して③で包み、クッキングペーパーを敷き、蒸し器で10分間位蒸す。



かき揚げ、塩ゆでなどで。

お祭りの巻きずしにサルエビのおぼろを作ります。

サルエビをゆで、殻をむいてすり鉢ですり、フライパンで酒と砂糖を適量加えて炒りつけ、仕上げにしょうゆを数滴加える。

