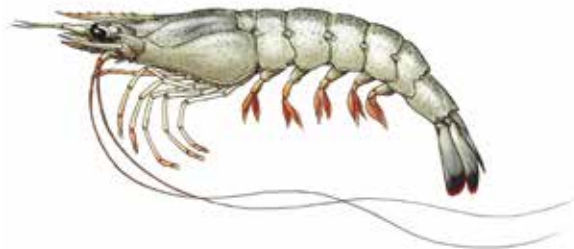


ヨシエビ【葦蝦、青蝦／十脚目クルマエビ科】

旬 夏・秋

体長 約15cm

地方名称
スエビ(鬼崎)
ガラエビ(常滑)



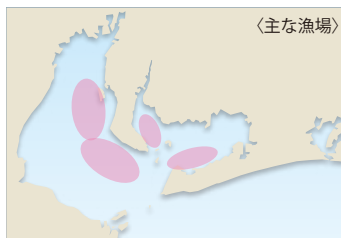
生産の状況

【生産量】H28:11t(県水産課調べ)

【主な生産地】西尾市、常滑市、南知多町

【主な漁法】小型底びき網

【漁期】春 夏 秋 冬



料理して食べよう!

甘さと旨味

◎ヨシエビの塩ゆで

材料(4人分)
ヨシエビ、塩適量

- ①塩少々を入れたたっぷりの沸騰した湯に、ヨシエビをひとつかみ入れ、沸騰したら5分程ゆで取り上げる。(一度にゆでると湯の温度が下がり、美味しくゆでることができません。)
- ②これを繰り返す

エビやカニ、シャコは、塩ゆでが最も簡単で、美味しい食べ方です。

◎ヨシエビのさつま揚げ

材料(4人分)
ヨシエビ8尾、
ニンジン適量、ゴボウ適量、
サヤエンドウ適量、
魚のすり身100g、
片栗粉少々、食用油適量、
イタリアンパセリ少量、
レモン少量

- ①野菜とすり身を混ぜます。
- ②ヨシエビの腹側に薄く片栗粉を振り、①を包かせるように付けて片栗粉をまぶします。
- ③②を170℃の油で揚げます。
- ④③を器に盛り、イタリアンパセリとレモンで彩ります。



天ぷら、かき揚げ、えびチリ、塩焼きなどで。