

ヒメアマエビ（姫甘エビ）

県内のエビの生産

鹿児島県はエビの一大産地であり、数多くの種類のエビが味わえることをご存じですか。特に奄美や熊毛で生産される養殖クルマエビは生産量が全国2位。イセエビの水揚げも常に全国トップ10に入る産地です。そのほか、濃厚な甘みから「薩摩甘エビ」と呼ばれる「たかえび(ヒゲナガエビ)」や鹿児島湾の深海に生息する「赤エビ(ナミクダヒゲエビ)」、そして小ぶりで、甘みが強いことからつけられた「ヒメアマエビ」などがあります。

とんとこ漁で漁獲される姫甘エビ

ヒメアマエビは、小型漁船に200mの網を積み海底に沈め獲る底引き網で収獲しています。江戸時代から伝わる伝統漁法で、出漁する時の「トン、トン」というエンジン音から「とんとこ漁」と呼ばれています。ヒメアマエビは、かつて、漁場周辺の漁村地域を中心にさつま揚げなどとして食べられていたが、最近では認知度も上がり、希少な天然エビとして市場でも取引されるようになりました。

選び方と美味しい食べ方

新鮮なヒメアマエビは、赤みが強く体に張りがあります。殻をむいて刺身や寿司で食べると濃厚な甘みをダイレクトに味わえるほか、殻ごと素揚げやかき揚げなどでも美味しくいただけます。この機会にぜひ「ヒメアマエビ」をご賞味ください。



▲姫甘エビの水揚げの様子



▲とんとこ漁でとれたエビの選別(垂水市)

一般名称	くるまえび	たかえび・薩摩甘エビ	赤えび	姫甘エビ ★
和名	クルマエビ	ヒゲナガエビ	ナミクダヒゲエビ	ヒメアマエビ
大きさ	15~20 cm	14 cm	12~15 cm	7 cm
県内の主な産地	大島, 熊毛, 北薩, 大隅	阿久根市, 薩摩川内市, 甑島, 南さつま市	垂水市, 鹿屋市	垂水市, 鹿屋市, 薩摩川内市
特徴	殻が柔らかで、身は締まっており、形は美しい。加熱により赤く発色する。	身は一般的な甘エビと比べてしっかりして硬い。	水揚げ直後から鮮やかな赤色が特徴で形も美しい。殻が薄く柔らかい	身や殻は柔らかく、簡単に殻が剥ける。生食は甘みがあり、加熱するとエビ特有の風味が増す。
おすすめの食べ方	塩焼きがおすすめ。刺身も美味しい。関東地方を中心に高級和食店での需要が多い。	身が甘く、刺身で食べるのと美味しい。甑島では、フライが観光客に人気。	焼く、揚げるなどで殻ごと食べる美味しい。水揚げ量が少なく、スーパーではあまり見かけない。	スーパーでは無頭で売られていることが多く、えび100%のかき揚げがおすすめ。最近では、せんべいやスープなどの加工品にも利用。

低

レア度

高

担当課：水産振興課