

小エビから阿波名産干しエビが出来るまで

次長 上田幸男

Key word : *Metapenaeopsis barbata*, *Metapenaeopsis acclivis*, アカエビ, トラエビ, 干しエビ, 小エビ, 小型底びき網, 播磨灘, 紀伊水道, 阿波名産, 選別作業, エビ起こし

徳島県民なら誰もが食べたことがあるのが阿波名産の干しエビです(写真 1)。干物にすることで旨みと甘みが増し, エビ独特の風味とコクがあり, ビールのあてや素麺つゆのだしには最高です。その他煮物に, 中華料理に, かき揚げにと色々なお料理が楽しめます。特に野菜との相性は抜群です。

水産研究所にも「干しエビの原料となるエビは何エビ?」という問い合わせが時々あります。そこで干しエビの原料となる小エビの種類はもちろんのこと, 干しエビの生産から加工までを詳しく紹介し, 干しエビの良さを紹介します。



写真 1 阿波名産干しエビ。色が赤く水分が残り光沢があるものほど良い。



写真 2 これが干しエビの原料となる小エビです。アカエビとトラエビが混じっています。近年はやや大ぶりのアカエビの割合が多くなっているようです。

干しエビの原料は

干しエビの原料は小エビ(写真 2)と文字通り小型のエビです(英語で shrimp と呼ばれます)。小エビとはアカエビ(写真 3),トラエビ(写真 4)など小型のエビの総称名です。1990 年代前半はトラエビの割合が多かったのですが,近年では圧倒的にアカエビの割合が多く,次いでトラエビ,わずかにサルエビが含まれています。アカエビは赤紫のあざのような模様があることからアザエビと呼ばれ,トラエビは尾部が長いことからコシナガあるいはサルボウと呼ばれます。トラエビは橙色を呈し,アカエビに比べてやや小さい。サルエビなど他種と比べて相対的に殻の軟らかいアカエビ,トラエビは阿波の名産「干しエビ」の加工原料に向いています。

小エビはそのまま塩ゆでにしても「海の枝豆」と言われるように「食べ出したら止まらない」ほどビールのおつまみに合います。また,小エビの身は濃厚な旨味があるのでむき身にしてピラフやかき揚げに入れても一段と良い味を醸し出します。



写真 3 干しエビの原料となるアカエビ *Metapenaeopsis barbata*。徳島ではアザエビと呼ばれます。上段のきれいな赤色の個体が♂で、下段のややくすんだ色が♀です。体長 7~9cm になります。



写真 4 干しエビの原料となるトラエビ *Metapenaeopsis acclivis*。徳島ではサルボウやコシナガと呼ばれます。上段の生きた個体では透明感がありますが、死ぬと下段のように白っぽくなります。アカエビよりやや小さく、体長 7~8cm になります。

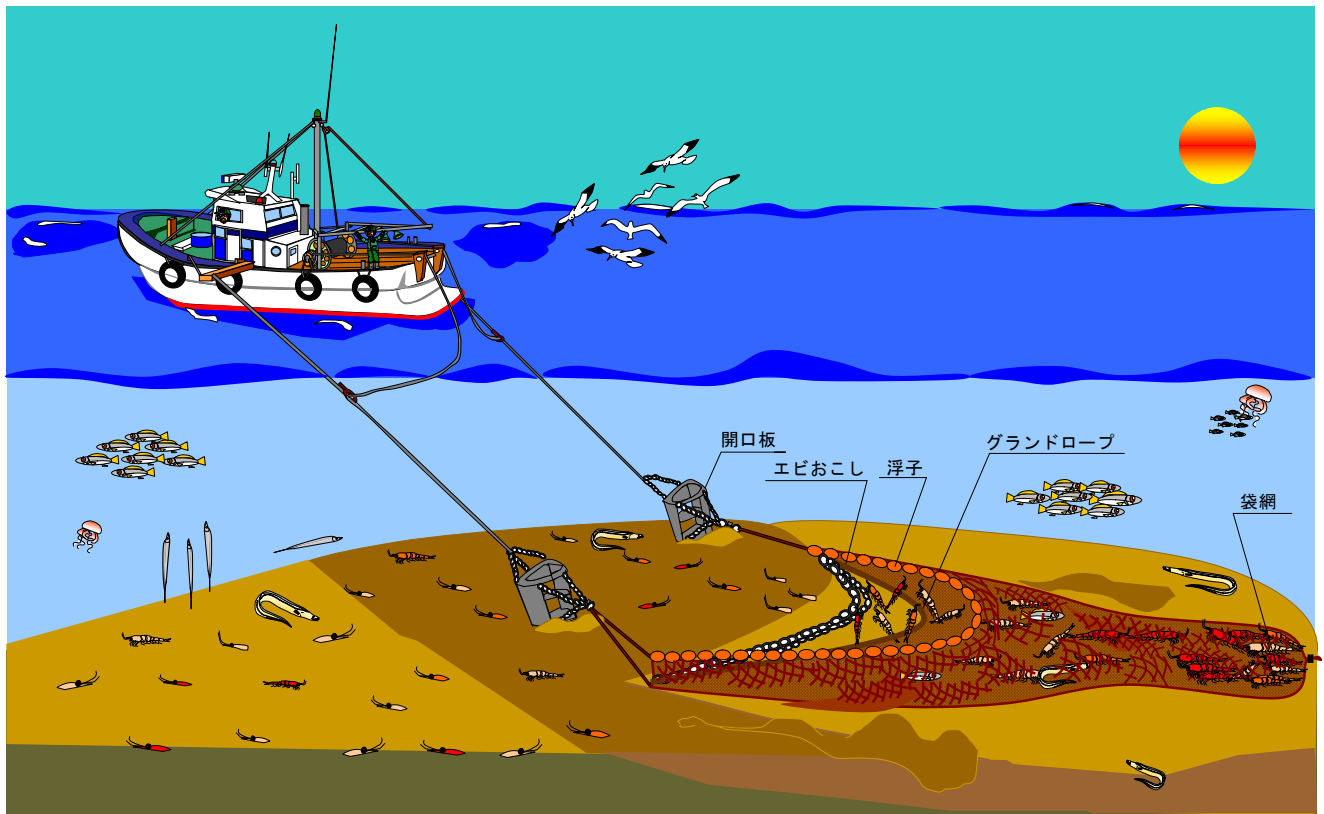


図 1 徳島県沿岸で小エビを漁獲対象に操業する小型底びき網の操業の模式図。小エビは水深 30～60m の砂泥に多く生息しています。昼間小エビの多くは写真 5 のように海底の砂泥に潜っていますが、夜間には写真 3,4 のように砂泥からはい出る個体が多くなります。底びき網の網口にある「エビ起こし」というチェーンで海底をたたいてエビを驚かせ、飛び上がらせて漁獲します。チェーンの太さや本数は対象魚や漁業者によって異なります。網に入ったエビは網揚げ後、袋網から取り出されます。魚類も同時に入網します。底びき網漁船は水深の 3 倍以上のワイヤーを延ばして網を曳きます。揚網時にはどこからともなくカモメがおこぼれに預かろうとやって来ます。

小エビの漁獲方法

瀬戸内海沿岸では小エビの漁獲量が多く、本県でも鳴門市沿岸の播磨灘から阿南市沖の紀伊水道までの砂泥や泥砂域の底に広く分布し、小型底びき網の重要な漁獲対象物となっています。小エビは昼間砂泥の中に潜んでいます(写真 5)。暗くなると這い出して活動するので獲り易くなります。漁師さんは網口に「エビ起こし」や「ちん」と呼ばれるエビを脅すチェーンを張り、チェーンに驚き、飛び上がったエビを後方の網で漁獲します(図 1)。

2 時間程度、海底を曳いて船上に揚げられた漁獲物の中から、小エビを 1 匹ずつ手でより分けます。特に夏場は気温が高いため、鮮度を落とさないよう素早く選別し、氷を多めにして冷やしています。小エビは古くなるにつれて、白っぽくなり、やがては頭部が酵素の働きで黒くなるので、お求めの際は、光沢と赤みがあるものを選んで下さると良いと思います。

小エビの漁獲量と生産金額

小エビは周年漁獲されますが、7月をピークに6～8月に小エビとしては大型の産卵群がまとまって漁獲されます(図2)。10～12月にはその年に生まれた小さな個体が漁獲され始めますが、サイズが小さく商品価値がないため漁獲の対象になりません。また1～4月の低水温期は砂泥に潜っているためまとまっては漁獲されません。

徳島県における平成12～20年における推定漁獲量は148～455トンで平成15年以降は400トン前後で高水準にあります(図3)。生産金額も5千3百万円から1億7千5百万円で、平成15年以降は1億円を超え、小型底びき網の重要な漁獲対象資源となっています。

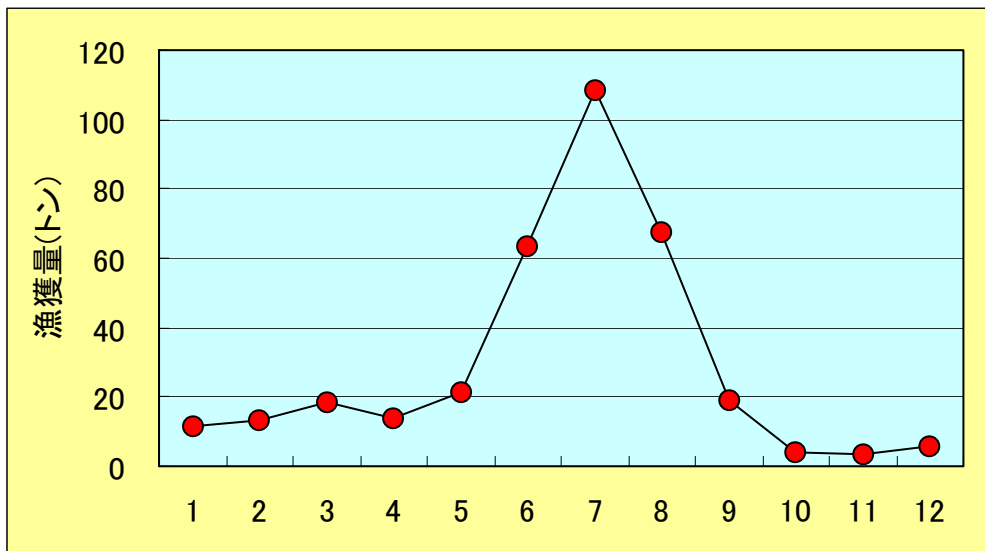


図2 徳島県瀬戸内海区における小型底びき網による小エビの推定月別漁獲量(H12～H20年の平均)。

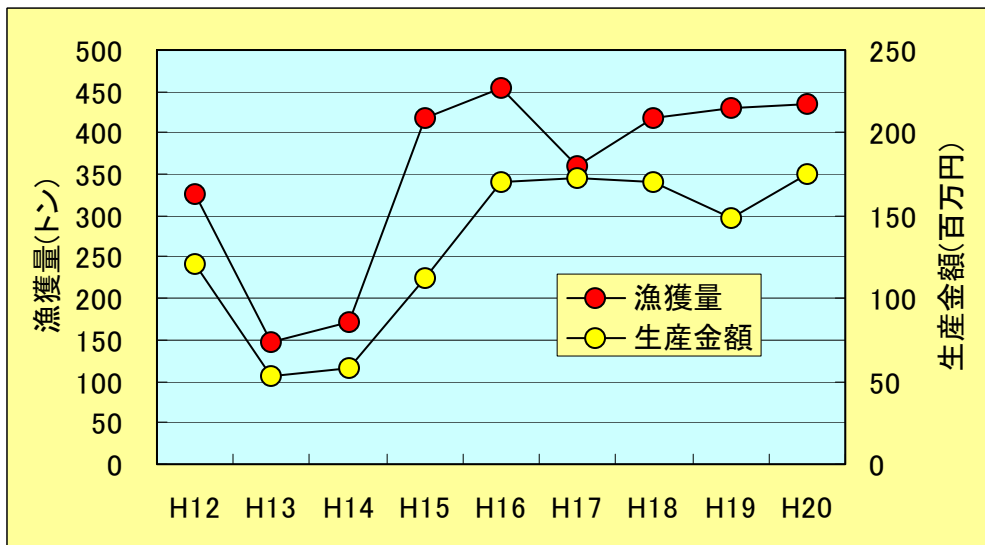


図3 徳島県瀬戸内海区における小型底びき網による小エビの推定年間漁獲量と推定年間生産金額。

小エビの生活史

アカエビ、トラエビともに寿命は約1年で7～8月に産卵した後、斃死します。このため8月以降の漁獲は著しく減少します。卵からふ化した幼生は海中を浮遊した後浅場に着底し、徐々に大

きくなるにつれて水深 40～60m の主漁場(上田 2000a, 上田 2000b)に移動します。主な漁獲時期は 6～8 月で, この時期に合わせて干しエビの加工が行われます。



写真 5 砂に潜るアカエビ。完全に潜ると何も見えなくなります。このように潜砂状態にある時は底びき網では漁獲されにくいと考えています。



写真 6 小型底びき網による網揚げ風景。

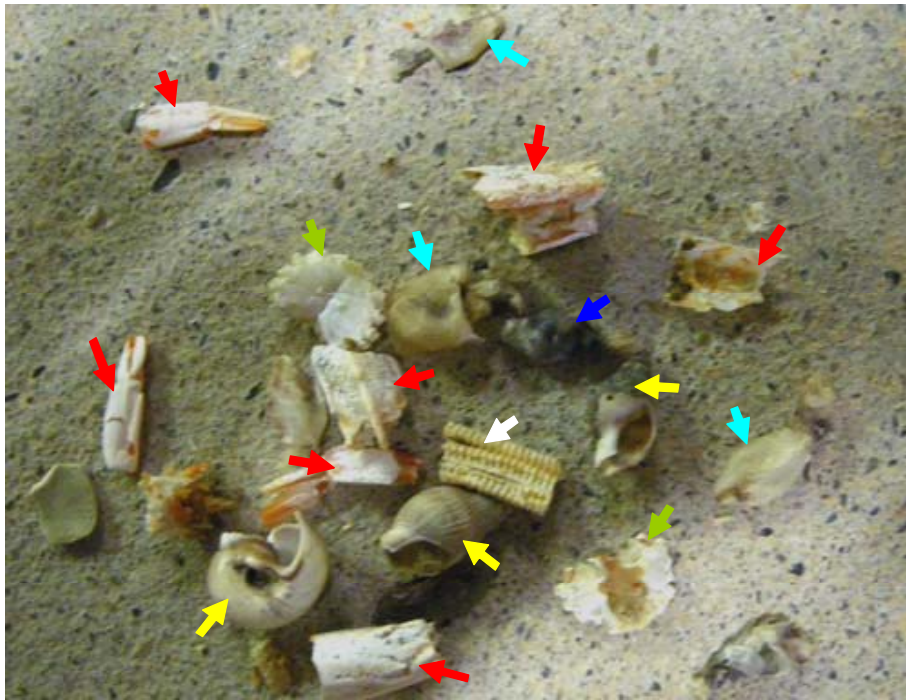


写真 7 干しエビ加工の過程で取り除かれる様々な生きものの残骸。赤矢印;エビ殻, 水色;イカ類, 黄色;貝類, 黄緑色;カニ類, 青色;魚類, 白色;ヒトデ類。とりわけ, 手足がばらばらになるカニ類は加工業者にとって一番のやっかいものだそうです。

干しエビの加工

干しエビの加工は小エビの盛漁期である 6~8 月に合わせて行われます。漁獲後, 選別され, 氷冷された小エビが水揚げされます。加工場に搬入された小エビは熱湯で茹でられます(図 4)。浮上したものは網ですくわれ, 干し台にのせられます。ここでもジンドウイカやフタホシイシガニなど混ざりものが除去されます。干し台ごと 50~60□で 4,5 時間程度乾燥されます。「たいこ」という殻むき機にかけられ, 大部分の殻がむきとられます。その後, 「けんど」と呼ばれる電動篩(ふるい)により大小を選別後, 電動唐箕(とうみ)の風圧により大型のもの選別と異物の除去が行われます。さらに手動唐箕(とうみ)の風圧により軽いもの選別と異物除去が行われます。都合 5~7 回の手間のかかる選別作業が行われています。

なぜ高価

干しあわび, 干し貝柱, 干しなまこなど干した海産動物はいずれも高級品です。干しエビも「高価なものですね」という声を良く聞きます。この選別回数之多さや漁獲時から製品になるまでの歩留まりが 1 割前後ということで高価な商品になっています。たいへんな作業の割に利益率が小さいことから, 残念ながら近年では加工業者が著しく減少しています。



写真 8 干しエビの拡大写真。尾部も綺麗に殻がはずされています。このように紅色が濃く、適度な水分を含む光沢のある個体が最良品です。干しエビの鮮度を保つには冷凍保存が良いと言われます。

干しエビの良さ

①原料となる徳島産小エビは大きいのが特徴です。特に紀伊水道は瀬戸内海などの他の産地と比べて冬季の水温が高いので、成長が良く小エビが大きいのが特徴です。

②漁獲物は冷凍されず、水揚げ直後に加工されることから適度な水分が残り、柔らかく、新鮮で紅色が綺麗な干しエビに仕上がります。

このような良さがあり、外国産に比べて高価ですが値打ちがあるものです。干しエビの香ばしい匂いがし、紅色が鮮明で、光沢があるものを選んで購入されると良いと思います。

干しエビの用途

干しエビは英語で **DRIED SHRIMP**、中国や台湾では 蝦米(チャーミー)と呼ばれます。主として中華料理のだしをとるのに使われます。特に台湾料理で有名な焼き米粉(やきビーフン)や汁米粉(しるビーフン)には欠かせないものになっています。中華料理に振りかけて風味を出すのに使用されたりすることもあります。

徳島県においても素麺のだし、そのままおつまみ、スタチ醤油付けておつまみやおかず、少し水で戻して柔らかくして中華料理、炒め物、ナスの炊き合わせなどが定番ですが、新たな干しエビを利用した創作料理が期待されるようです。これぞと思われるレシピをお持ちの方はぜひご紹介下さい。

文献

上田幸男(2000a)紀伊水道におけるエビ類の水深別分布. 日本水産学会誌, 62 巻, p.572-577

上田幸男(2000b)紀伊水道におけるエビ類の水深別分布と消長. 南西外海の資源海洋研究, 8 号, p.71-87



図4 干しエビの製造工程。赤□印は選別及び異物除去作業を示しています。計5~7回の異物除去を手作業で行っています。