

## アジアカエビの魅力を探る ー徳島産アジアカエビとブラックタイガー、バナメイエビ、 オーストタイガーとの食べ比べー

水産振興課 妹尾慎也，宮城良介，加藤慎治  
水産研究課 多田篤司，上田幸男

Keyword;アジアカエビ，ブラックタイガー，バナメイエビ，オーストタイガー

徳島県農林水産総合技術支援センター水産研究課では，平成 26 年から毎年アジアカエビ（標準和名クマエビ *Penaeus semisulcatus*）の認知度向上のため，基礎知識などを紹介するうんちく学と調理方法を紹介する料理教室を開催しています。平成 29 年 12 月 9 日（土）に石井町の徳島県立農林水産総合技術支援センターで開催したところ，募集人数の 40 人を大きく上回る 70 人の応募があり，55 人の老若男女に参加いただきました。応募者数の増加からアジアカエビへの認知度が高まってきていると感じております。4 回目となる今年は，例年のアジアカエビのうんちく学(座学)と料理教室に加えて，アジアカエビと市販されているクルマエビ類との違いを参加者に知って頂くために，アジアカエビとブラックタイガー *Penaeus monodon*，バナメイエビ *Litopenaeus vannamei*，オーストタイガー *Penaeus esculentus* を食べ比べにより改めてアジアカエビの魅力を探ってみました。

今回は料理教室の内容に加えて，食べ比べアンケート調査の結果に基づいて改めてアジアカエビ良さを紹介します。



写真1. 4種の味比べに取り組む参加者。正確に味を判断できるように参加者ごとに口直し用のミネラルウォーターを用意した。

食べ比べ（比較試験）は、今年度の新たな取り組みで、試験に用いたエビは徳島市漁協産活アジアカエビ、インド産養殖ブラックタイガー(冷凍、無頭、70 個体/1.8kg)、インド産バナメイエビ(冷凍、無頭、70 個体/1.8kg)、天然オーストタイガー(冷凍、有頭、40 個体/1.8kg)の 4 種です。4 種ともに同時に 5 分間茹でた後、殻を剥いた腹節を約 2cm に筒切りしたものを参加者には種がわからないように A,B,C,D の皿に並べ、食感、うまみ、美しさを食べ比べました（写真 2）。



写真2. 茹でた後の4種。（左からA,B,C,D）

参加者には、A～Dのエビを、良いと思う順に食感(例 D>B>A>C)、うまみ(例 A = C>B>D)、美しさ毎(例 A>B=C>D)のようにアンケートに記載してもらいました。これらの結果をもとに1～4位を4～1点とし、同じ順位(=)の場合は同点とし、合計値を求めた（表1）。

表1. エビ4種の歯ごたえ、うまみ及び美しさの比較。表の値は参加者56名の点数の合計値を示す。

|             | 歯ごたえ | うまみ | 美しさ | 合計  |
|-------------|------|-----|-----|-----|
| A. アシアカエビ   | 173  | 184 | 217 | 574 |
| B. オーストタイガー | 147  | 173 | 134 | 454 |
| C. バナメイエビ   | 135  | 127 | 118 | 380 |
| D. ブラックタイガー | 114  | 75  | 83  | 272 |

※ スタッフも評価に参加しているため、参加者数が55名を超える。

参加者の方から、「同じエビなので区別が付きにくい」「とても難しい」という声を頂いており、迷った方は ABCD の順番に選んでいるような傾向もみられました。また、アシアカエビのみが活で、他が冷凍であったことも影響していると考えられますが、美しさについては、アシアカエビが他のエビに比べて圧倒的に点数が高く、活アシアカエビの最大のセールスポイントである茹でた

後の赤さや発色の良さを象徴する結果となりました。うまみについてはアシアカエビとオーストタイガーが高い点数を示しましたが、両種は分類学的にも近縁種であり、うま味成分も酷似しているのかもしれませんが。今後、遊離アミノ酸含量の比較をすると面白いかもしれません。歯ごたえについては弾力性をとるのか固さをとるのか不明な点もあり明瞭な差はみられませんでした。アシアカエビ、オーストタイガー、バナメイエビ、ブラックタイガーの順になりました。

3 項目の評価共にアシアカエビ、オーストタイガー、バナメイエビ、ブラックタイガーの巡になりました。

また、食べたエビが何エビか当てるクイズを行ったところ、2 名の方が 4 種を見事に当てていました。正解者にはアシアカエビ漁で混獲され~~た~~徳島産の大型ウシエビ（写真 3）を景品としてプレゼントいたしました。



写真3. 景品の徳島産ブラックタイガー(標準和名はウシエビ)。徳島県沿岸にもブラックタイガーが生息しています。日本産の活きた大きなブラックタイガーは茶色を呈する。

料理教室では、うま煮、刺身、塩ゆでの調理に取り組んで頂きました。試食の際には、スタッフが焼いた塩焼きもお配りし、色々な方法で調理されたアシアカを食べて頂きました。終了後に昨年と同じ内容でアンケートを実施した結果が表 2 です。

表2. アンケート集計結果

| アジアカエビを知っていましたか。      | H29年 (N=49) | H28年 (N=50) |
|-----------------------|-------------|-------------|
| 1. 知っていたし、食べている       | 35 %        | 58 %        |
| 2. 知っていたが、食べたことがなかった  | 22 %        | 20 %        |
| 3. 知らなかった             | 43 %        | 22 %        |
| どの調理方法が一番おいしかったですか。   |             |             |
| 1. 塩ゆで                | 16 %        | 8 %         |
| 2. うま煮                | 20 %        | 12 %        |
| 3. さしみ                | 73 %        | 56 %        |
| 4. 塩焼き                | 22 %        | 22 %        |
| アジアカエビを買ってみたいと思いましたか。 |             |             |
| 1. 是非買いたい             | 90 %        | 100 %       |
| 2. 他のエビがなければ買いたい      | 4 %         | 0 %         |
| 3. 買わない               | 4 %         | 0 %         |
| 本日の満足度について。           |             |             |
| 1. とても良かった            | 90 %        | 90 %        |
| 2. 良かった               | 10 %        | 8 %         |
| 3. 悪かった               | 0 %         | 0 %         |
| 4. とても悪かった            | 0 %         | 0 %         |

※ 無回答は掲載していません。

アンケート結果から、昨年よりもアジアカエビを知らない人に良さを知ってもらえることができて、企画者一同喜んでおります。また、昨年も刺身の評価は高かったのですが、今年はさらにが高くなっており、鮮度の良いアジアカエビの流通が求められていると感じました。最近では、県内の産直市でも新鮮なものが取り扱われているのを見かけるので、是非購入して多くの皆さんに刺身で食べて頂きたいと思います。



写真4. 調理方法を学ぶ参加者