

クルマエビ



夏



肉質・味

- うま味成分（遊離アミノ酸）の含有量はえび類の中でもトップクラスである。刺身ではプリプリと歯応えのある食感と甘みを楽しめる。
- 特にミディアムレアの天ぷらは格別で、上品な甘味とえびの風味、舌に残る濃厚なうま味がある。

調理方法



刺身、天ぷら、フライ、塩焼きなど



しつく
知つ得

- 平成元年に「熊本県の魚」に指定
- 体長20cm以上に成長するのは、ほとんどがメスである。
- 塩水に入れて冷凍すると長期保存が可能

主な漁場
有明海、八代海、天草灘の砂泥域

大きさ
(流通サイズ)
15~25cm

主な産地
県下沿岸地域
有明海・八代海・大型
天草灘

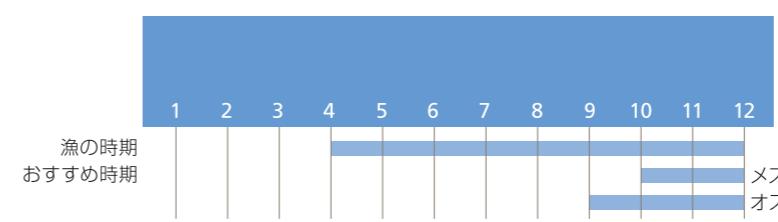
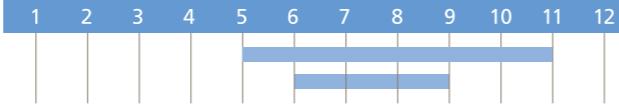
りょう
漁の方法
有明海・八代海：
「えび流し網」もしくは
「げんしき網」
天草灘：底びき網

魚の捕れる量
38トン
(H23農林水産統計)

栽培漁業や資源管理の取組
重要な栽培魚種として、昭和42年に初めて試験放流が実施され、平成23年度は約8,706千尾が放流された。
体長10cm以下の小型エビの採捕禁止
体長(目のつけ根から尾の末裔までの長さ)

「県の魚」
熊本県を代表する

漁の時期
おすすめ時期



秋



Taste 肉質・味

- 秋に深場に移動する時期のカニは身入りがよく、美味しい。
- 身の甘味とうま味が濃厚なのが特長で、特に身とみその味わいは格別。雌は冬から春にかけて甲羅の中に内子が詰まり、特に美味しい。加熱すると鮮やかなオレンジ色になり、蒸した方が茹でるよりも旨味が逃げないので旨い。



上天草市姫戸町では大きなガザミを「姫ガザミ」としてブランド化している。

ガザミ

地方名
ワタリガニ ガネ

名前の由来
カニハサミの意味が由来とされている。

調理方法

茹でがに、蒸しがに、味噌汁、鍋もの、焼きがになど



しつく
知つ得

- 持つて重いものを選ぶ。
- 基本的に身は雄がうまいと言われる。
- 寒い時期の雌の内子がおいしい。
- 「かにみぞ」は秋から寒い時期が充実している。
- 茹でたり蒸したりする場合は、水の時から入れないと脚が全て取れてしまうので注意。

主な漁場
有明海
八代海

大きさ
(流通サイズ)
甲幅15~25cm

主な産地
有明海・八代海の
沿海地域

りょう
漁の方法
刺し網、かご、たも網

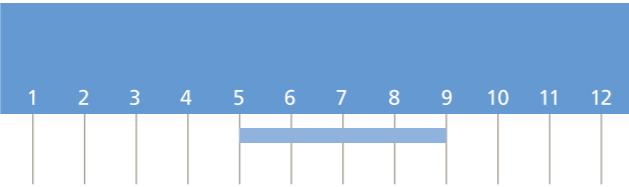
魚の捕れる量
92トン
(H23農林水産統計)

栽培漁業や資源管理の取組
2,657千尾
(H23)放流

流通
活魚

アカエビ

漁の時期
おすすめ時期



殻はちよつと硬いが
値段は手ごろで美味しいぞ

地方名
イシエビ アカヤマ
名前の由来
体が赤いことが由来している。

Taste 肉質・味

- 鮮度が落ちやすく、新鮮なものを手早く調理するほうがよい。
- 刺身はプリプリとして甘みがある。むきエビとして重宝する一方で、殻つきエビも味が濃く美しい。

cooking 調理方法

塩ゆで、から揚げ、かき揚げ、味噌汁、エビご飯、だしなど



主な漁場
有明海、八代海の砂泥域

大きさ
(流通サイズ)
8cm前後

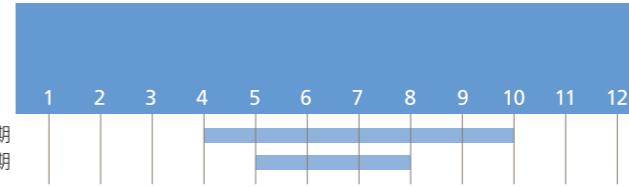
主な産地
芦北町、津奈木町

りょう
漁の方法
打たせ網

りゅうつう
流通
鮮魚、冷凍

アナジャコ

漁の時期
おすすめ時期



酒の肴にもつてこい!
特有の風味が
クセになる。

地方名
マジャク シャク

Taste 肉質・味

ゆでると鮮やかな赤色になる。ほどよい繊維質で甘みが強く、味噌も濃厚で
特有の風味がある。

cooking 調理方法

塩茹で、唐揚げ、天ぷらなど
特に卵を持った時期の天ぷらは絶品



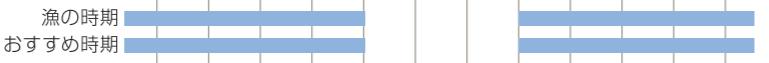
主な漁場
有明海、八代海の沿岸の干潟域

大きさ
(流通サイズ)
10cm前後

主な産地
荒尾市、玉名市、熊本市、八代市

りょう
漁の方法
筆釣り、シャクコネ
流通
活魚

イセエビ



大きさも味もエビの王様

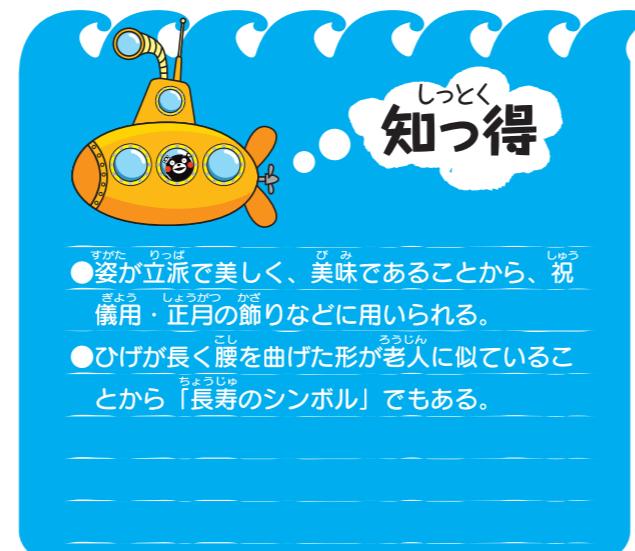
Taste 肉質・味

刺身で食べると“プリプリッ”した独特の食感があり、伊勢エビの“お頭”は、鍋物やあら汁・お味噌汁では風味豊かな旨味が味わえる。

名前の由来
「いせ」の名が付いた由来には「威勢（いせい）がいい海老（えび）」が縮まって「いせ海老」と呼ばれるようになったといわれている。

cooking 調理方法

刺身、塩焼き、伊勢海老汁、フライ、汁物



主な漁場
天草灘、八代海

大きさ
(流通サイズ)
20~30cm

主な産地
天草市、芦北町

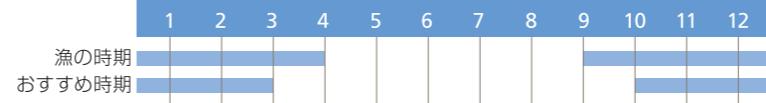
りょう
漁の方法
刺網、素潜り

魚の捕れる量
13トン
(H23農林水産統計)

栽培漁業や資源管理の取組
5月1日から8月20日まで採捕禁止
体長15cm以下の小型エビの採捕禁止

流通
活魚、鮮魚

クマエビ



Taste 肉質・味

- ・クルマエビに勝るとも劣らない味の良さには定評がある。
ぶりぶりとした食感と味の濃さが特徴で、フライ等に大変重宝する。
- ・鮮度の落ちが早いため、主に地元での流通となる。
- ・冷凍、味噌漬けでの流通も盛ん。
- ・甘み、エビの風味、旨みともに豊か。

地方名
アシアカ

名前の由来
共食いもする鰐猛な性質をクマに例えて名前が付けられたと言われている。

cooking 調理方法

刺身、すし、天ぷら、フライ、塩焼きなど



cooking 調理方法

触角及び歩脚の紅白の縞模様が特徴の南方系のエビである。

●芦北町では、打たせ網漁業で獲れるクマエビを使った「味噌漬け」などの特産品がある。
特に焼いたクマエビを藁で吊るして陰干しした「吊げエビ」造りは、冬の訪れを告げる風物詩となっている。