

アカザエビ

主な漁法 : 深海底曳き網

主な水揚地 : 県北、県中

宮崎んレシピ : 刺身、焼き物 等

主な漁期 : 夏から冬

宮崎ん呼び方 : テナガエビ、ニセエビ



全体が赤橙色で、名前の由来も植物のアカザと色が似ていることからきています。体長20cm程のエビで、銚子以南から日向灘の水深数百m付近の砂泥底に生息しています。刺身、焼き物、塩ゆでなどで食べられ、甘みや旨味が濃く大変おいしいエビです。漁獲量は多くないので、時に市場では伊勢エビにおとらない価格で取引され、フランス料理やイタリア料理でも近似種が高級食材として珍重されています。