

ウチワエビ

主な漁法 : 底曳き網

主な水揚地 : 県下全域

宮崎んレシピ : 塩ゆで、刺身、味噌汁等

主な漁期 : 春

宮崎ん呼び方 : パッチンエビ、パタエビ



体長15cm程のエビで、水深数百mまでの砂泥底に生息しています。宮崎では、体色が赤褐色のウチワエビとやや白っぽいオオバウチワエビの2種がいて、年間約10トンほど漁獲されています。宮崎では、春に卵をお腹に抱いているのがみられ、一部地域では抱卵エビや小型エビの放流をおこなっています。刺身、塩ゆで、味噌汁などで食べられ、その味は甘みや旨味が濃く伊勢エビ以上とも言われています。伊勢エビと比べると安価に取引されていますが、大きさの割に可食部は少ないため味相応の高級食材とも言えます。