

クルマエビ

主な漁法 : 小型底曳網 等

主な水揚げ地 : 県全体

宮崎んレシピ : 刺身、天ぷら、焼物 等

主な漁期 : 春～秋

宮崎ん呼び方 :



日向灘に分布する比較的大型のエビ類(長尾類)の代表で、他にクマエビ、ヨシエビ等の大型エビも漁獲されますが、沿岸の底曳網の代表的な漁獲物です。人工的に種苗を生産し、天然の海に放流して成長後漁獲する、「栽培漁業」の代表種で、日向灘でも古くから漁業者による種苗育成・放流が実施されています。残念ながら近年は漁獲が減少しており、年間10トン前後の水揚げとなっています。新鮮なクルマエビの刺身は甘みと舌触りがよく最高ですが、高嶺の花なのが難点！。