

ジンケンエビ

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 : かき揚げ、刺身 等

主な漁期 : 夏から秋

宮崎ん呼び方 : アマエビ、アカシヨウ



淡い赤褐色の体長9cm程のエビで、相模湾以南の水深数百m付近の砂泥底に生息しています。かき揚げにするとまるごとおいしく食べられ、鮮度のよい物は刺身でもおいしいです。ジンケンとは、絹の代用としてつかわれていた「人絹(レーヨン)」で、ジンケンエビが高級エビの代用として使われていたことからその名があります。