

ヒゲナガエビ

主な漁法 : 深海底びき網

主な漁期 : 7月～翌年4月

主な水揚地 : 北浦、土々呂、青島

宮崎ん呼び方 : 甘エビ

宮崎んレシピ : さしみ、ボイル、てんぷら 等

写真は近日掲載予定！

ヒゲナガエビは駿河湾以南の水深200～600メートルの深海砂泥底に生息しており、本県では日向灘の水深400～500メートルの漁場で深海底びき網漁業により漁獲されています。体長は15センチほどで、名前のおりヒゲが長く、体長の3倍以上の長さがあります。本県では通称「甘エビ」という名称で流通しており、冷凍保存も可能で刺身や天ぷら等で食べると甘くプリプリとした食感で非常に美味しい！