

ミノエビ

主な漁法 : 深海底びき網

主な水揚地 : 北浦、土々呂、青島

宮崎んレシピ : さしみ、塩焼き 等

主な漁期 : 7月～翌年4月

宮崎ん呼び方 : 甘エビ



ミノエビは房総半島以南の水深300～500メートルの深海砂泥底に生息しており、本県ではヒゲナガエビを漁獲する際に時々混獲されます。体長は10センチメートルほどでヒゲナガエビより小さく、また漁獲量も少ないため通常は市場に出回ることがなくほとんど漁師さんや地元の料理店でしか食べることのできない貴重なエビです。刺身、ボイル、塩焼き、みそ汁等何でもOKですが、特に刺身で食べるとヒゲナガエビとは違った甘み旨味があり非常に美味しい！