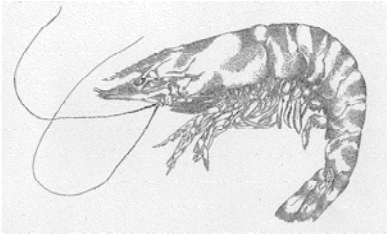
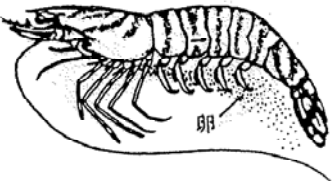
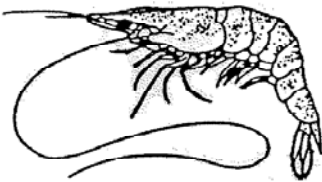
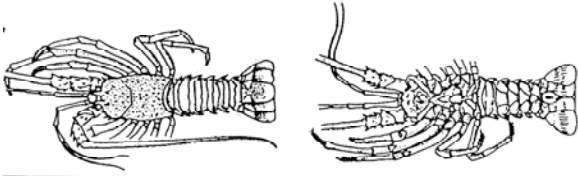


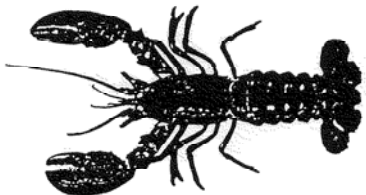
エビ類

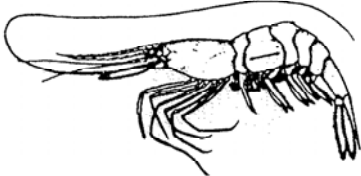
和名 (地方名)	クルマエビ (マエビ, ホシエビ, クルマ)	主な漁獲域 (生息域)	太平洋沿岸宮城県以南, からインド洋, 地中海まで
特徴	クルマエビ科。腰部の環節ごとに十数本の紫褐色の横紋がありマダラに見えるところからマダラエビともいう。		
食べ方	さしみ, すし, 塩焼き, バーベキュー, 天ぷら, フライなど。		
主な加工品	有頭・無頭・むきえびなどの冷凍食品。		
旬: 冬 (11~2月)			体長25cm程度

和名 (地方名)	ウシエビ (クロエビ, ブラックタイガー)	主な漁獲域 (生息域)	インド西太平洋海域
特徴	クルマエビ科に属す。日本にも分布しているが, 東南アジアなどの養殖物が多い。体色は黒ずんでいる。		
食べ方	さしみ, すし, 塩焼き, 鬼殻焼き, 天ぷら, 一般的な料理。		
主な加工品	有頭・無頭・むきえびなどの冷凍食品。		
旬: 夏			体長30cm程度

和名 (地方名)	コウライエビ (タイショウエビ <sup>®</sup> , シンチュウエビ <sup>®</sup> )	主な漁獲域 (生息域)	黄海, 渤海, 東シナ海
特徴	クルマエビ科。体色は淡い灰色。名前の由来は、朝鮮半島の「高麗」, 大正時代のエビ取り事業体「大正組」にちなんだ。		
食べ方	天ぷら(天井など), フライ, 塩焼き, 炒め物, クリーム煮。		
主な加工品	冷凍品(冷凍えびフライなど)		
旬: 秋~冬 (10~1月)			全長27cm程度

和名 (地方名)	イセエビ (カマクラエビ <sup>®</sup> , シマエビ <sup>®</sup> , ホソエビ <sup>®</sup> )	主な漁獲域 (生息域)	茨城県以南の太平洋岸 暖海性で分布は広い
特徴	イセエビ科。甲羅は著しく堅牢 <sup>けんろう</sup> 。頭胸部はほぼ円筒状。輸入物は、オーストラリア, キューバ産が多い。		
食べ方	さしみ, 鬼殻焼き, 具足煮, みそ汁, コロッケ, グラタンなど。		
主な加工品	冷凍品, 調味加工品。		
旬: 冬 (11~2月)			体長35cm程度

和名 (地方名)	オマールエビ (アメリカ ンロブスター, クロウフィッシュ)	主な漁獲域 (生息域)	北アメリカ大西洋岸, 地中海, 南アフリカ
特徴	アカザエビ科に属す。一般には英名の「ロブスター」が良く知られる。米国産と欧州産があり, 日本ではほとんど米国産。		
食べ方	コキール (仏料理), グラタン, クリーム煮などの西洋料理。		
主な加工品	冷凍品。		
旬: 冬			体長60cm程度

和名 (地方名)	ホッコクアカエビ (アマエビ, ナンバンエビ)	主な漁獲域 (生息域)	日本海, 北極周辺海域
特徴	タラバエビ科に属す。 <sup>がっかく</sup> 額角は頭胸甲長の約1.5倍である。 第3腹節の背面の棘 <sup>とげ</sup> が特徴。甘味と特有のとろみがある。		
食べ方	すし, 天ぷら, フライ, 吸い物, 鍋物など。		
主な加工品	冷凍品。		
旬: 冬 (12~2月)			体長12cm程度