

三重ブランド

伊勢えび

●取材先

鳥羽石鏡漁協 里中理事長さま

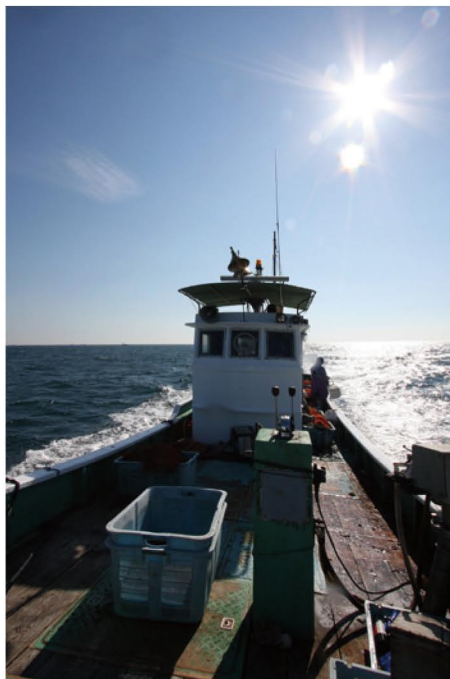
●食材説明文 (約 140 文字)

伊勢湾と黒潮の栄養豊富な海が、おいしい伊勢えびを育てる。その身は透明感があり、ぷりっぷりの歯ごたえ。噛めば噛むほど甘みが広がる。煮てよし、焼いてよし、生でもよし。料理法を選ばない、まさにえびの王様だ。

産卵期である 5 月から 9 月末までを禁漁とする、1 回に仕掛ける網の数を制限する、小さいものは海に帰す…。恵まれた漁場だからこそ大切に。その意識が、ブランドを守り続けているのだ。

●現地風景コメント（約 30 文字）

1



10月、伊勢えび漁が解禁となる。
この時期は気候がよく漁に適している。

2



港から10分ほど沖合いへ。
たくさんの船が漁場へと船を走らせる。

3



網の巻き上げは絶妙の操船が要求される。
風や流れを見て判断する。

4



「刺し網漁」と呼ばれる漁法。
平均水深5～6mのところに仕掛けていく。

5



潮の流れやこれまでの経験から、
網を仕掛ける場所を決める。

6



1回に仕掛ける網の数は10枚まで。
資源を守る意識は昔から高い。

7



漁は、二人一組で行なう。
伊勢えびが見えにくい赤い色の網が使われる。

8



伊勢えびを傷つけないように、
ゆっくりとしたペースで、ていねいに揚げていく。

9



片手ではつかみきれないほど立派な伊勢えび。
ピチピチと活きのいい音を立てる。

10



伊勢えびは脚やひげが折れやすい。
船上で道具を使い手早くはずしていく。

11



旬は10月から12月。
身が締まってプリプリしている。

12



別バージョン。

13



横バージョン。

14



いけすから手早くえびをカゴに移す。
あっという間にいっぱい。

15



別バージョン。

16



カゴから飛び出しそうな勢いでピチピチ跳ねる。
驚くほど活きがいい。

17



別バージョン。

18



両腕に感じる重量感は大漁の証。
漁に出る楽しみを実感することができる。

19



頭部の大きさが4.2cm以下のものは、
資源保護のため海へ戻す。

20



破れた網の修理や掃除は家族で行なう。
みんなの協力があって成り立っている。

21



港には色とりどりの漁師小屋が並んでいる。
ここには船の帰りを待つ家族がいる。