

黒潮育ちのイセエビ



平成20年イセエビの漁獲量(農林水産統計)

| 順位 | 都道府県 | 漁獲量(t) |
|----|------|--------|
| 1 | 千葉 | 301 |
| 2 | 三重 | 222 |
| 3 | 和歌山 | 157 |
| 4 | 静岡 | 141 |
| 5 | 鹿児島 | 96 |

高級食材として知られているイセエビ。和歌山県でも多く水揚げされていることはご存じでしたでしょうか？和歌山県は、千葉県・三重県について全国第3位の漁獲量。主な漁場は日高町～新宮市海域の沿岸にかけてで、田辺市～最南端・潮岬海域では漁獲量が少なめですが、サイズは非常に大きく、1kg 超えの大型のイセエビが獲れることも珍しくありません！一方、串本町～新宮市海域ではサイズはやや小型ですが、たくさん漁獲されます。

黒潮に生まれ、引き締まった肉厚な身と濃厚な味わいのある和歌山のイセエビはプロの料理人からも高い評価を得ています。旬は10月から3月頃までとなっています。ぷりぷりとした食感を味わうことができる刺身をはじめ、鍋や焼き物、味噌汁など黒潮育ちのイセエビを存分にご堪能ください。

ドーンとイセエビ丼

「すごい!!!」と思わず叫びたくなるようなイセエビ丼。丸ごと1匹を使った贅沢な一品です。こちらは、本州最南端・串本町大島にある檜野釣り公園センターのレストランで1月末までの限定メニューとして味わって頂けます。他にも、イセエビちらし丼やイセエビあんかけ丼もどうぞ♪

南紀串本は冬場でも比較的あたたかいところなので、のんびり海鮮グルメ旅を楽しんでみてはいかがでしょうか？



イセエビのみそ汁や小鉢等付で2500円

☆串本のおすすめスポット☆

- ・ラムサール条約に登録された神秘的な海
- ・トルコ記念館
- ・本州最南端にある潮岬灯台など

詳しくは→<http://www.kankou-kushimoto.jp/>

お歳暮・おせち料理

日本人はエビが大好き！昔からイセエビは曲がった腰と長いヒゲという見た目から、鶴や亀と並んで“長寿のシンボル”とされ、祝いの席にはかかせない食材となっています。

年末年始はイセエビを振る舞ってみてはいかがでしょうか？お歳暮、おせち料理で大活躍すること間違いなし！



和歌山県イセエビdeフレンチ

先日、東京にある高級レストラン「THE CRESCENT(クレッシェント)」の磯谷料理長から編集部へ素敵なお手紙が届きました。クレッシェントのある結婚パーティで、新郎新婦のご両親の出身地にちなんだ食材を料理に盛り込むことがテーマだったそうです。その出身地が“和歌山県と徳島県”ということで、磯谷料理長はすさみ町で水揚げされたイセエビと阿波尾鶏を一皿の上で合わされたとのことでした。(写真右)



ウエディングとフレンチとイセエビ。とてもロマンチックな組み合わせですね♪

第5回わかやま産品商談会in大阪

今年度もバイヤーさんを対象とした「第5回わかやま産品商談会 in 大阪」が開催されます！和歌山県でもイセエビが漁獲されるということをPRしようと、第3、4回に開催された商談会のガラガラ抽選の一等賞にはイセエビが用意されていました！第5回商談会でもイセエビがあたるかも？！

日時：平成23年2月15日(火) 13:00～17:00(予定)

会場：大阪マーチャングイズ・マート 2階Cホール

出展者数：梅干し、みかん加工品など約80社



第4回の様子

～お知らせ～

年明けからはイベントが盛りだくさん！「ふるさと祭り東京2011」が2011年1月8日(土)～16日(日)に東京ドームで開催されます。和歌山県の業者さんも10社参加し、ふるさとのおいしい味を販売致します。詳しくは→<http://www.tokyo-dome.co.jp/furusato/>

また、「そろそろ和歌山に行ってみようキャンペーン」にも注目！1月中旬から和歌山ADトレイン(JR山手線広告貸切電車)の運行をシンボルとして山手沿線を中心に観光や物産などのPRイベントを実施します。詳しくは→<http://www.kishukan.com/campaign20110114.pdf>

発行：和歌山県庁食品流通課内

まるかじりわかやまニューズレター編集部

TEL:073-441-2817 FAX:073-432-4161

ご意見はこちら→e0717001@pref.wakayama.lg.jp

食品流通課のホームページ

わかやま喜集館

ふるさと和歌山わいわい市場

| | |
|-----------|----|
| 和歌山 食品流通課 | 検索 |
| わかやま喜集館 | 検索 |
| わいわい市場 | 検索 |

わいわい市場の携帯はこちら→

