

269. ヨシエビ

夏

随分と以前に「芝エビ」と認識していたものと同じか、とてもよく似ているのか、もう記憶が定かではないからハッキリしないところだが、同じ店で再び出会った。今回のものには「石崎エビ」と書いてあったから、きっと、七尾市石崎地区周辺海域で良く獲れ、地元でそう呼ばれているのであろうと勝手に想像するも、違っていたらごめんなさい。



その名が地方名と仮定し、標準和名を調べると「ヨシエビ」であると同定できた。そうすると、以前紹介した「芝エビ」が、もしかしたら「ヨシエビ」だったのかもしれないと不安が過るが、**エビ**デンスがないから「そうであった」と信じるしかない。ちなみに「芝エビ」は、クルマエビ科ヨシエビ属。「ヨシエビ」も同じクルマエビ科ヨシエビ属。

茹で上がりの赤色の発色は、車海老より弱く模様もぼんやりして、見た目で車海老に劣ることは否定できないが、味は、甘さ・風味・食感ともに全く遜色ない逸品である。

以前、石川県水産センターに「車海老の養殖の状況・展望」について尋ねたところ、冬場の加温対策がコスト面で厳しいとのこと。新聞報道で極小規模の「車海老の養殖」を試みる記事が掲載されていたが、市場に出回っていない。「ヨシエビ」ならと思う次第。