

## 5. トヤマエビ 牡丹海老(またえび・さるえび・ぼたんえび)

春



漆器製造・販売・輪島 塗太郎

### ◇撮影後のコメント◇

実際提供する場合は、頭なしの背開き。写真のように尾頭付きで塗物のまな板で出されようものなら、あまりの立派さに気を失うこと必至。値段を聞くのは命懸けとなる。懐具合に安全・安心な供給とその体制が求められている。現状手が出ないのが正直なところ。

ぼうずコンニャク藤原昌高さん著、すし図鑑・HPを中心に、その他Web上の検索によると「トヤマエビ」は一般的に「ぼたんえび」として流通し、「ぼたんえび」は3種の近似のエビの総称(当名を含む)であるとのこと。それらの情報を整理すると、

- ①トヤマエビ：日本海沿岸からベーリング海に生息、産地は、西は丹後～北海道の日本海および、北海道噴火湾、釧路沿岸。流通量は相対的に「少」の印象。
- ②ボタンエビ：四国～宮城県南部の太平洋のみに生息、産地は駿河湾中心に小名浜沖、銚子沖、尾鷲沖、土佐沖等の深場である。流通量は相対的に「極僅か」の印象。
- ③スポット・ブラウン：主な産地カナダ・ロシア・アラスカ、流通量は相対的に「多」の印象。

味はネットリした甘味・旨味とブリッとした歯応え。県内流通の殆は、残念ながら輸入物であろう。これもまた、県内流通絶滅危惧種の一つであろう。(何処にあるのか?)