

## 67. モロトゲアカエビ 諸棘赤海老(しまえび)



### ◇撮影後のコメント◇

底引き休漁中の甘エビの代役ではない。甘エビよりしっかりした歯応えと甘エビに勝るとも劣らない甘味と旨味。独特の風味があるこの時期の逸品である。握りの過程で、身にある赤い縞模様がどんどん剥落(手に付着)してしまう特徴がある。見た目の保持を理由に、握らず載せるだけにするか。縞が剥落しても美味しさは、剥落しないが。

「しまえび」の由来は、誰が見ても全体に縦の縞があるから、そう名付けられたのであろう。Web上のもその旨の説明が多数ある。よこしまな海老でないことは自明である。初めてそれを意識し味わったのは、数年前である。前述のワシ好みのモノが多い鮮魚店で見かけて入手した。その味は、上品な甘さの中に、ほんの僅かな渋味を感じることが出来た。それが嫌味ではなく、その個性として好感を持たれた。やや歯応えがあり、それがまた絶妙であった。鮭ネタとして最適なエビの一つ。もう少し漁獲があれば、自信を持って提供可能であろう。メニューに出して獲れませんでしたでは、話にならない。難しい。

夢の話。ワシ「船頭さんもう少し、魚いる方へ船回してくれないか?」、船頭「回したよ。魚探にもいっぱい映ってるよ。」、ワシ「何が悪いんだ、道具か? 棚取りか? エサか? なんで? なんで? なんで?」、船頭「ズバリ、腕でしょう。」ここで目が覚めた。