

## 春 5. トヤマエビ(富山蝦) ぼたんえび

「トヤマエビ」の名にピンとくる方は極稀である。「ぼたんえび」ならご存知の方が多いのであろう。その「ぼたんえび」と称されるものには、本家本元の標準和名「ボタンエビ」と当エビ、外国産の「スポット・ブラウン」がある。流通量は正確なデータを持ちえないが順に、極僅か・少・多の印象であった。しかし、近年「ぼたんえび」として流通の



主導権を握っていた「スポット・ブラウン」が「アルゼンチン赤海老」にほぼ置換され、「ぼたんえび」は回転寿司を中心としたお寿司屋さんから淘汰され、見かけなくなってしまう。その名と共に「赤エビ＝アルゼンチン赤海老」が席卷した印象は拭えない。

さて、当「トヤマエビ」その量が適当かどうかは別として、ご当地石川県でも漁獲はある。「トヤマエビは、ぼたんえびとしてでなく、トヤマエビとして召し上がって」これを加熱する必要は全くない。生で好い。生が好い。強い甘み・旨味、適度な食感（プリプリ感）があって、その好さは生食エビの頂点の一つとしてしても文句あるまい。

旬を春としたのは申し訳ないが「なんとなく」。「ぼたん」が「花の牡丹」であれば、その時季と合致で結果オーライ。「別のボタン」でも「トヤマエビ」だからいいんです。