

秋 52. あまえび

「あまえび」について多くを語る必要はない。老若男女誰からも好まれる。一言だけ付け加えれば、標準和名が「ホッコクアカエビ（北国赤海老）」であることのみ。

お造り、お鮓として生で利用されることが殆どなのであろう。お鮓の場合は、二尾付けがご利用者側・提供側両者の納得する確度が高くなると判断する。一尾付けに相応しい大



きさのものは、当エビの性質上、漁獲として極めて少ないし、三尾付け（小サイズ）の場合は、尻尾を外して互い違いに握るか、押寿司として筏状に並べるかの方法を採用せざるを得ず、味は同じであるが、残念ながら見栄えでやや劣る評価とされてしまう。その結果、二尾付けに着地することとなる。漁獲量の観点からも妥当と言えるのであろう。

子持ちの利用について。握り鮓に子（青色の卵）をトッピングする手法もある。可能な限り利用したいが、鮮度や衛生面に留意し、厳選された結果の提供となる。したがって、全面的な適用とはならず、限定せざるを得ないことから、提供範囲が必然的に絞られることをご了承いただきたい。県内漁獲が通年なんらかの漁法により切れ目なくある。旬を秋としたのは、単純に漁獲量が多いから。深海性であるから美味しさに変わりはない。