

冬

71. イバラモエビ(茨藻蝦)

石川の四季のさかなカレンダーによると、主な地方名が「がたえび・おにえび」となっており、年間漁獲量0.9t(2016年)とのこと。標準和名の「イバラモエビ」や地方名の一つ「がたえび」を見聞きしたことはないが、金沢の店頭では「おにえび」としてその頻度少ないものの、見かけることがある。漁獲量について掘り下げようと石川県水産

おにえび



総合センター漁獲統計資料に目を通したが該当なしであった。それでも稀に石川産を見かけることから漁獲はあるはず。少なくとも、上記2016年には0.9tの事実がある。そう言えば、見かけるのは圧倒的に他県(ほぼ山口県)産の印象である。

なぜ、遠く山口から当県へ流通されているのか、「がたえび・おにえび」の地方名があることから昔は大漁だったのかを考えると、当エビの食文化が連綿と継承・継続されているという命題が成立し、「真」の可能性高い。更に、間違いない美味しさがその可能性をより高める。具体的にその美味しさを表現すると、トヤマエビ(ぼたんえび)を上品にした印象とするが、ぼたんえびをご存じない方には通じないのであろう。何れにしても、その食文化が途切れないように、微力ながらその好さを発信し続けよう。