

ふるさと とっとり 鳥取

たから しょく さい お宝食材



平成29年5月19日号

毎月19日の食育の日は、「ふるさと鳥取
お宝献立」として、鳥取県各地域の産物を、
学校給食の献立に取り入れて提供します。
今月は、山陰沖で漁れる「もさえび」を紹介
します。

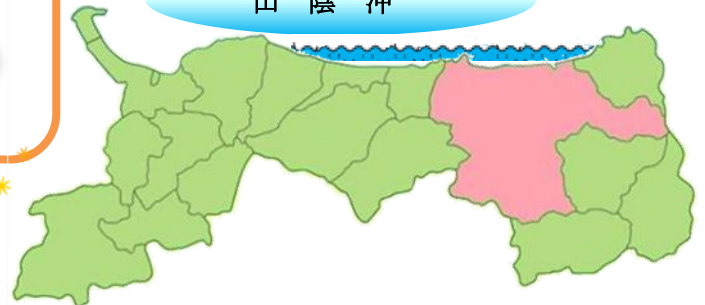


TORI きゅうちゃん

水揚げされた新鮮な「もさえび」



山陰沖



もさえび

弾力のある食感や甘味が強いのが特徴で
す。鮮度が落ちやすいので、県外への出荷が
難しく、地元でしか味わえない「幻のえび」
ともいわれています。

もさえびに含まれるタウリンには、疲労
回復の効果があるといわれています。さし
みのほか、香ばしい塩焼き、旨味のつま
みつけ、だしのきいたみそ汁など、何でもおい
しく食べられます。給食には、もさえびの揚
げ物として登場します。お楽しみに！

- すんでいる所・・・水深200～300メートル
くらの深い海に生息
- 獲れる時期・・・9月～翌年5月まで
- 獲り方・・・底引き網漁による水揚げ（ズワイガ
ニやハタハタなどを獲ると同じ
漁法）
- 水揚げされる所・・・山陰沖のほか、北陸や近畿
の日本海側など
- 獲れた量・・・122トン（H21年鳥取県）



なっしちゃん

【産地によって名前が変わります】

クロサゴエビのことを山陰では、「もさえび」「美保えび」と呼んでいますが、北陸地方では「がすえび」、「どろえび」などと呼ばれています。