

甘えび

(水産課)

1 「甘えび」とは

正式名は、「ホッコクアカエビ」です。

生で食べると甘味があることから「甘えび」と呼ばれます。

また、体色が赤いことから「アカエビ」と呼ばれることもあります。



(1) 概要

① 県内の主な生産地

- ・坂井市三国町、越前町、敦賀市の底びき網漁船で漁獲され、全体の約7割は三国港に水揚げされます。

② 漁獲量

- ・年間300トン前後で推移しています。

③ 旬および主な販売先

- ・4～6月、および9～10月に多く漁獲されます。
- ・刺身や寿司種、から揚げ、汁物、茶碗蒸しなどの料理に利用され、県内外で広く消費されます。

(2) 現在の取組み

① 生息環境の保全

- ・「甘えび」が生息する水深350m前後の海底環境を改善するため、平成17年度から海底耕耘を実施しており、これまで延べ318km²の海底を耕耘しました。

(3) 新たな展開

① 生息環境の保全

- ・海底耕耘を実施する海域を拡大し、生息環境の保全を進めます。

② ブランド化

- ・水揚げされた「甘えび」の徹底した鮮度管理や大きさ別の選別方法（規格）の統一などを行うことで、他県産との差別化を図ります。
- ・首都圏の寿司店などとの直接取引を進め、知名度の向上を図ります。