

### 底引き網漁・甘えび

氏名：青木 誠治 職業：青木クッキングスクール 理事長 都道府県：石川県

平成30年9月21日(金)北陸放送(MRO)ラジオ「おいね★どいね」のコーナー「ふるさと味の世界遺産」で「底引き網漁・甘えび」のお話をさせていただきました。当日は甘えびと小カブの「甘えびの具足煮」と「桜和え」のお料理をお持ちしました。

甘えびの頭や殻が武士の甲冑の様だから「具足煮」と呼びますが、その名を皆さんあまりご存じない様で驚きました。武家文化の金沢らしい名称です。

毎年9月1日が底引き網漁解禁ですが、今年9月2日は市場が日曜でお休みの為、2日出漁し3日に店頭に並びました。

甘えびの他、ガスエビ、カレイ、ハタハタなどが水揚げされます。甘えびの正式名称は「ホッコクアカエビ」と言い、オスで生まれて5歳ごろ突然メスへ雄性先熟の性転換するという特殊な生き物です。

江戸時代には傷みやすい為、刺身では食べられておらず全て焼く、煮る、蒸すなど火を通して食べていたそうです。

平成28年の全国市町村別収穫ランキングで金沢市が北海道の羽幌町を抜いて全国1位になり、今年初めて「金沢甘えびまつり」が開かれ先着1000名にゆめみずほのシャリ玉と甘えび2尾が振る舞われました。タンパク質が分解されて甘いグリシンというアミノ酸になるので獲れたてより半日後程の方が甘くなる事などこの時期の石川県の海の幸の話をしていただきました。

