

## かごしま お魚 再発見

## サガミアカザエビ

オススメ!  
サガミアカザエビ料理

サガミアカザエビの刺身

サガミアカザエビの  
パスタサガミアカザエビの  
ソテー

スカンクってご存じですか？ネコ目イヌ亜目スカンク科の動物です。スカンクはイヌの仲間。そしてなんと、イヌはネコの仲間なんです。スカンクは1種類の動物ではなく、スカンク科の動物の総称で、世界中に10種類以上もいるそうですよ。

スカンクってご存じですか？これはイタリア語です。スキヤンピと発音することもありますが、フランス語ではラングスティーヌ。高級なエビです。「手」が長いので日本語では「手長えび」と訳されることがありますが、本当はアカザエビの仲間。クリスマスに食べるロブスターも同じ仲間です。

という名前のエビで、日本近海には分布しません。でも、日本の海にもアカザエビの仲間はすんでいます。そして、鹿児島近海でもとられています。ほとんどはサガミアカザエビで、全体が赤くてハサミの先端が白いのが特徴です。私は魚とらめっこをするのが好きなんです。が、どういわけかこのエビはいつもおこって(?)います。

何をかくそう、サガミアカザエビは鹿児島の高級な「うんまか深海魚」の一つなんです。定番料理はソテーやパスタ。でも、日本人なら刺身で楽しみたいたいですよね。深海エビ特有の甘い身は、生のまま食べても最高においしいですよ。お口の中でパラダイスを作りませんか？

高級イタリア料理に使われるエビ  
アナタの身近な海にもいるんです



大富先生(鹿児島大学水産学部)に、鹿児島のお魚のことを教えてもらっているこのコーナー。今回は、いつもおこっているエビ? うんまか深海魚をご紹介します!

## 本当はどうなの?

サガミアカザエビは正面から見ると、おこったような顔をしています。本当はとても肝玉の小さいエビなのかも…。なぜなら、彼らの体にその「証拠」があるから。おなかの部分の背中側(ややこしいですね)、つまり背中側から見たときの体の後半部分に「小」という字が大きく書かれています。成長するにつれて小→中→大と変わっていきばおもしろいですが、ずっと「小」のままです。



## サガミアカザエビ

イタリア料理やフランス料理の高級食材として知られるエビの仲間、分類上は十脚目サガミ科アカザエビ科です。体長は15cmくらい。神奈川県相模湾から西側の、水深300~400mの深海の底にすんでいます。メスは自分のおなかに青い卵を産み付けます。日本近海にはアカザエビとミナミアカザエビもいます。



◀サガミアカザエビのおこった(?)顔

ほんとにおこってるみたい!

