

伊勢エビ

11月12日放送

第28回目の放送は「伊勢エビ」についてのお話です。

10月に解禁となる伊勢エビ漁。

伊勢エビといえば冬の味覚のひとつですね。

伊勢エビ漁が始まると、尾鷲市内の港町には赤い網が並びます。

今回は、そんな赤い網が並ぶ大曽根の町にお邪魔しました。



お話は、大曽根の町で漁師をされている東登志夫さんに伺いました。



東さんは漁師になって約35年、伊勢エビ漁を始めて約7年。

まさに海の男です。

日焼けした顔がいいですね～。

東さんは、お昼の2時～4時頃に網を仕掛けに行き、朝の5時にその網を引き揚げるそうです。

とっても忙しい日々を送られているんですね。

伊勢エビ漁は自然が相手ということで、漁ができない日もあります。けれどそのぶん、揚がったときには喜びも大きいのではないのでしょうか。

ちなみに、取材に行った日は大漁！
たくさんの伊勢エビがかかっていました。



ツノを折ってしまわないよう、ひとつひとつ丁寧に網からはずしていきます。この網からは、サザエやカニ、ヒラメやマダイといった他の魚介類もたくさん揚がるんだそうです。



朝早くから、みなさん一生懸命に働いていらっしゃいました。

続いては、魚鉄商店の小山訓充さん。



魚鉄さんの水槽にも尾鷲産の伊勢エビがいっぱい。

伊勢エビは縁起物ですし、お歳暮などでもらうと、とっても嬉しいですね。
年末に向けて「お歳暮に伊勢エビを贈りたい」といったお客様も多いそうです。

料理屋さんに卸すことがほとんどですが、一般の方にも、家庭でお祝いごとがあるときなど刺身にしてお届けしています。

家に届いてすぐに食べられるので、大変喜ばれるそうです。

刺身の他にも、蒸したり、焼いたり、味噌汁に入れたり・・・いろいろな食べ方がありますよ。

もらって嬉しいのはやっぱり年末ですが、お家で食べるのにお値打ちな時期は、出始めの頃と2月～3月頃だそうです。

小山さんに言えば、お手頃で良いものを選んでくれますよ！

東さん、小山さん、ご協力ありがとうございました！

魚鉄商店（尾鷲まるごと観光物産WEB）

<http://owasekankou.com/buy/theme/umi/000049.html>