

こんがりと焼けたモサエビから香ばしい香りが立つ。手打ちパスタに添えた空豆とレモンが爽やかな春の訪れを感じさせる
(撮影・天島智則)



モサエビのオイル焼き・殻だしのパスタ添え

<材料> 2人分

- モサエビ 10匹
- モサエビの頭・殻 約10匹分
- ニンニク 1かけ
- 広島レモン 1/2個
- 白ワイン 少々
- 空豆・パセリなど 適宜
- 塩・こしょう・オリーブ油 各適宜
- 生パスタ 80g

<作り方>

①モサエビは、塩と酒(分量外)を振って軽くもんで、冷水で洗う。水気を拭いて、背の方に切り込みを入れて開く。塩とオリーブ油を少々かけて、グリルで焼き、熱々をいただく。

②刺し身や①で残った殻や頭でだしを取る。鍋に少量のオリーブ油を入れ、殻を炒める。水をひたひたに加えて沸騰させ、弱火にしてあくを取り、約20~30分間煮る。これをザルなどに上げてギュッとこす。

③パスタを作る。フライパンに、オリーブ油、ニンニクを入れて温め、香りが出たらゆでたパスタ、白ワイン、③のだし汁を適量加え、手早くあえる。

④ゆでた空豆、レモンの皮と果汁を加え、塩とこしょうで味を調える。②のだしは、パスタの他、みそ汁や煮込み料理にも使える。

モサエビのフルコースが味わえる店「旬魚たつみ」に案内していただいた。熱々の石の上で、子持ちのモサエビを焼く。「眺めるから箸で押さえて」と言われ、慌てて押さえた卵は、独特の色をした卵は、焼けたとききれいなオレンジ色に。刺し身、塩焼き、天ぷら、空揚げ、煮付け、殻ごと入ったみそ汁と、モサエビづくめだ。

面白いのは、どれも味付けはシンプルなものが多く、調理法によって食感が味わいが変わること。刺し身はフリフリと弾力があるが、甘味は少ない。そのせいか、地元(しょうゆ)は甘口で、モサエビの刺し身との相性は抜群。天ぷらは、ほろほろとに軟らかく、まるで白身魚のよう。殻ごとの空揚げは、パリパリした食感。かむたびに殻からうま味が出る。

何通りもの味わいを出せるのは、作り手がモサエビを知りつくしているから。食べると、食の育まれた風土を知ると、味わいはより深く、おいしさを増していくものだと感じた。

4月に限って、鳥取県漁協網代港支所から直送してもらえ。詳細は080807(72)04801。(日本フードアナリスト協会評議員)広島市

月一回掲載します

日本海の幸 味わい七変化

鳥取県東部の網代港では、いよいよモサエビが旬を迎えた。アマエビよりも甘くておいしいと聞く。頭部がすぐに黒ずんでしまったら、遠方への出荷は限られる。幻ともいわれる高級品。冷凍ものは手に入るが、やはり地元で刺し身を味わってみたい。

モサエビ

(鳥取県岩美町)

地すみ、体長はほほのモサエビ。他の魚種を狙う網に入る「副産物」のため、鳥取でも沖合底引き網漁をする港の付近でしか捕れない。正式名はクロサコエビ。境港ではドロエビ、北陸辺りではカスエビと、呼び名はさまざま。岩美町では「猛者」と書くが、これは当文字。同県漁協網代港支所の総務課長浜納栄治さん(53)によると、「も」「さ」は東部の独特の言い回しで、「ち」「ら」を表すそうだ。

漁の副産物 今や高級品

の民宿でその代用として提供したのが、貴重な食材として見直されるきっかけとなった。



春の日本海で捕れたばかりのモサエビは透明感がある

今では地元ファンも多いが、高級エビとなつて口に入りにくい。網代港では主にアカガレイの網にかかると、松葉方二漁の冬場は、カニ用に漁網の目が大きくなるため、モサエビはほとんど入らない。これから5月ごろまでの水温がまだ低い時期は、青緑色の卵をおおなか抱えたモサエビに出合える。

栄養 アタラシ

エビは低脂肪で、良質のタンパク質が豊富です。殻には、キチンという動物性の不溶性食物繊維が含まれ、整腸作用やコレステロールを低減させる効果が期待されます。空揚げや塩焼きにして殻付きのまま食べると、キチンやカルシウムもおおいしく摂取できます。