

食感と甘みが絶妙 三河湾の自慢の食材

穏やかで雄大な大海原、三河湾はまさに魚介類の宝庫。鯛やヒラメ、イカなど季節ごとにさまざまな種類の魚介類が水揚げされます。とりわけエビの水揚げ量は多く、その中の1つ、アカザエビも全国的に有名。絶妙な甘みと菌ごたえを持つアカザエビを達人が絶品に仕立て上げます。



「三河地方はどこのにも負けない食材が揃っていると思いますよ」と語る佐保さん。「特に魚介類はすごい。潮の流れが穏やかな三河湾は年間を通じていろいろな種類の魚が揚がりますし、エビだけでもオニゴシやアカザエビなど10種類以上が揚がりますからね。料理の幅も広がります。そう話す佐保さんが今回食材に選んだのはアカザエビ。「他のエビに比べて味が濃厚なので、シンプルな皿にと佐保さん。アカザエビは臭みを取るために、酢でマリネ仕立てに。爽やかな酸味が加わることでエビの甘みをさらりと引き出し、トモ地元・田原産のものを使用。」



蒲郡プリンスホテル
総料理長 佐保 寿博さん

軽い酸味がうま味を引き出し 完熟トマトとの相性も抜群

太陽をたっぷり浴びて育ったトマトは糖度も高く、ピューレ状にしてしっかりと泡立てれば見た目に春らしいトマトの淡雪仕立てが完成する。

トマトの優しい甘みと酸味アカザエビの濃厚な味に香り豊かなバジルのソースが加わった皿は見栄えも上品な仕上がりに。口に入れるとリッパと弾けるようなアカザエビの食感が楽しめる。「うま味が詰まったアカザエビはソテーして、ブイヤースにしてもいいですね。三河の魚介を絶賛する達人のアイデアはどこまでも広がる。」

食の達人が教える一品レシピ

- ① アカザエビは塩、コショウをして酢で数分マリネする。
- ② バジルとニンニク、オリーブオイル、塩、コショウをミキシングする。
- ③ トマトはピューレにしてゼリーを加え、固まる時点で泡立てる。
- ④ トマト、アボガドをバジルのソースで和え、丸い型に取り、泡のをせる。
- ⑤ 1に4を添える。

材料

- ・アカザエビ
- ・トマト
- ・アボガド
- ・バジル
- ・ニンニク
- ・オリーブオイル
- ・塩、コショウ

蒲郡プリンスホテル・メインダイニングルーム（フランス料理）
販売期間：3/30（金）～5/15（火）まで（単品 5,000円税込）
【お問い合わせ・ご予約は蒲郡プリンスホテル 0533-68-1111 まで】



佐保総料理長が選んだ三河産ベスト3
No.3 赤座海老
akazaebi

蒲郡産赤座海老のマリネ
軽いバジル風味
田原産トマトの淡雪仕立て



企画・制作 / 中日新聞広告局

「アカザエビは一度の漁で約3日間、7〜8月以外はほぼ漁を行う。漁場は三重県の浜島や静岡の遠州灘だ。片道約5〜6時間ほどかけて漁場まで行き、到着後朝の5時から陽が沈む夜の6時くらいまで行われ、漁が終わると最寄りの港に入港する。漁の方法は1隻で引く底引き網漁「かけまわし漁」。「アカザエビは水深250m〜300mあたりに生息しているからね、そのあたりを集中的に狙うよと壁谷さん。「アカザエビに限らず、漁はどれもそうだけれど天候に左右される。荒天が続くとまったく仕事にならないからつらいね。それにアカザエビは獲れる場所が他の魚とは違うから、漁が一緒にできない。アカザエビを獲るためだけに船を出すんですよ。」



こうして獲れたアカザエビは西蒲漁港へ戻り、朝の競りにかけられる。「やがて多いよ。でも地元の人にもっと食べてもらっておいしさを知ってもらいたいね」。厳しい漁だからこそ、壁谷さんのアカザエビに対する思いは誰よりも強い。

太平洋沿岸域に分布し、東海地方ではおもに遠州灘で多くの漁獲量があるアカザエビ。他のエビと比較しても甘みやうま味が濃厚といわれるアカザエビ漁を行う、蒲郡漁業協同組合西蒲支所の所属船、第八東海丸代表壁谷増光さんに話を聞いた。



「アカザエビは高級食材だから名古屋や他県に出荷されることばかり大漁の時はおうれしね」と壁谷さん。三河湾にはやめひかりなど、アカザエビ以外にも豊富な魚が水揚げされる。アカザエビに比べて比較的安く、地元にも出回ります。「アカザエビは高級食材だから名古屋や他県に出荷されること

自然相手の底引き網漁 天候や条件に左右される厳しさ



第八東海丸代表
壁谷 増光さん

問い合わせ
蒲郡漁業協同組合 西蒲支所
愛知県蒲郡市西蒲町
前浜6番地
☎0533-57-6155
<http://gamagori-gyokyo.com/company.html>

“漁”の達人を訪ねる
赤座エビのふるさと
【愛知県蒲郡市西蒲町】

MIKAWA



gamagorishi