

夏

29. クルマエビ(車海老)

当エビ、石川県内七尾湾（能登島周辺）に生育しているとのこと。店頭で極稀に見かけるところに、奇跡的に手に入れた結果が下の画像。店頭で見かけるものは、県外産の養殖ものであるが、天然物・養殖物、味に差は感じられない。

「踊り（生）」を数回実施してみた。身が活かってプリプリとした食感は、堪能できた



漆器製造・販売 輪島 塗太郎

ものの、身の甘味・旨味が思ったより出て来ないし、風味のパンチも猫並み。人の味覚や好みは、人それぞれであるが、蒸（茹で）の方が圧倒的に勝るとの印象。鮮度が良すぎると、こうなることは宿命である。だが、当エビに限っては、足が早いから、良過ぎる鮮度でなければ、生でも蒸（茹で）でもその価値が極端に下がる。（黒ずんでしまう性質）

県内のクルマエビの養殖について、随分昔に石川県水産総合センターに問い合わせたところ、取り組んでいる方がいらっしゃるようだが、小規模で流通に乗っていない模様。寒い時期の加温が必要で、それがネックとなっているとのこと。間伐材を活用する等の「カーボン・オフセット」に叶う加温の仕組みづくりや、「寿命は最長で満3年と推定」から促成ではない方式でも良いから養殖を推進して欲しい。需要はあるし、創られる。