

大人の 社会 見学

鹿屋の地で育まれた
名品・名産・名所などの
よかもんをご紹介します

ナミクダ ヒゲエビ



鹿屋市漁業協同組合
古江町7468
☎0994-46-3111



ナミクダ
ヒゲエビ
鹿屋市漁業協同組合 江口勝也さん



国内ではそのほとんどが錦江湾で捕獲されていると言われる深海性のエビ「ナミクダヒゲエビ」。県内でも特に鹿屋市及び垂水市で漁が盛んに行われています。今回は鹿屋市漁業協同組合の江口勝也さんに、ナミクダヒゲエビについて紹介していただきます。

「ナミクダヒゲエビは、『小型底曳き網漁』という漁法を用い、船尾から1,200〜2,000m程の長いロープに付けた網を水深180m〜220m



の海底まで下ろして、それをゆっくり巻き上げて捕獲します。これは、普段海泥に潜っているナミクダヒゲエビを泥ごとすくって、飛び跳ねたところを捕る仕組みになっています。

長いヒゲとは別に、短いヒゲが4本ありますが、これはその名のとおり管(ストロー)状になっていて、シユノケルの役割を持っていきます。ナミクダヒゲエビは、この管状のヒゲだけを海泥から出して新鮮な水を吸収しているのです。

9月・10月が漁の最盛期で、大きいものも捕れます。禁漁期

間の6月を除き、年間を通して漁は行われますが、冬場は水温が下がり海泥に深く潜ってしまうため、漁獲量が減ります。

近年、漁師は年々減少しており、現在、鹿屋市漁業協同組合の漁場でエビ漁をしているのは6隻だけです。ナミクダヒゲエビは、ほとんどが仲買人・個人売りで取り引きされており、市場に出されるものが少なく、まさに『幻のエビ』です。このため、正確な漁獲量は分かっています。

ナミクダヒゲエビは、普通のエビより甘く、とろけるような食感が特徴。刺身で食べるのが一般的ですが、丸焼きや素揚げにしても美味しいです。

一部で大変人気がある一方、市場に出ないので認知されていないのも事実。鹿屋の貴重な特産品として、もっと市内外に知られるようにしたいですね」