

## サクラエビの加工

水揚げされたサクラエビは朝六時から魚市場でセリにかけられ、地元の加工業者のもとへ送られていきます。市場ごとでは、現在、蒲原に三十三軒、由比に四十八軒、大井川に二十一軒の業者があります。サクラエビはこれらの業者によって、以下の種類の商品に加工され、地元をはじめ静岡県の各地、県外では東は東京、西は大阪までの地域を中心に出荷されていきます。

殻からや内蔵ないぞうを丸ごと食べることでできるサクラエビには、成人病せいじんびょうの予防に効果があるといわれているタウリン、骨を作るカルシウムが大量に含まれています。特に素干すぼしには百グラム中二千九百ミリグラムもタウリンが含まれていて、これは、ホタテガイやアサリ、マサバなどタウリンを多く含む

### 生

同じ日に取れたものでも船によって鮮度や大きさ、色などが違います。色は赤く、ヒゲに張りがあり、照りがあるものがよいとされています。また、鮮度の善しあしは触っただけでもわかり、手ですくってみてさらさらとした感じのものが新しいものです。



生を木箱に詰める

サクラエビ自体が小さいため痛みやすく、生は主に産地近辺の場所を出回っている程度です。

【料理方法】そのままワサビじょうゆなどをつけて食べるほか、かき揚げの材料にもなります。

といわれている魚介類の四〜十倍に当たります。



魚市場のセリ。一箱で15キロ、1回の漁で1隻平均60箱を水揚げする

### 素干し

生のものを天日てんぴで乾燥したものです。玉石たましいしの上にネットを張り、そこにサクラエビをふるいながら、落としていきます。ふるいにかけてることで、均一にまくことができ、ここでサクラエビのヒゲも取ることができます。天気の良い日で、春は朝七時から午後一時ころまで、冬は丸二日、日光の下で干し上げてゆきます。

【料理方法】炒め物、お好み焼き、お吸い物などに。水に戻してかき揚げにも。



ふるいにかけて広げる