

都会ではなかなか入手困難な貴重なエビ

# クロザコエビ (モサエビ)

(地方名 ホンモサ)



ホンモサは、ガラモサより漁獲量が多い。

## 名前の由来

モサエビ：頭の形がゴツゴツと荒々しく、猛者(もさ)の風貌のごとし。県東部ではモサエビ、県西部ではドロエビと呼ばれている。

## 棲息場

山陰沖の水深200m以下の深海底。ホンモサは浅場に棲息し、ガラモサは深場に棲息している。(水深1000m以深にも棲息)

## 大きさ(流通サイズ)

体長13cm前後、体重20g前後。

## 産地

境漁港、鳥取港、網代漁港。

## 水揚量・単価(H21年)

122トン

## 地元加工品

モサエビ煎餅  
モサエビバーガー  
最近では干物  
(風)も作られている。



境港で作られている干物(風)

## 肉質・味

肉は透明感溢れ、モチモチとした触感とはっきりした旨みが特徴。ねっとりとした甘味はアマエビ以上。焼くと、さらに甘みが増す。

## 調理方法

鮮度の良いものは、刺身が一番。塩焼き、茹でエビ、煮付け 何でもOK。水分が多いため塩焼きにすると甘さが凝縮され美味しさが一段と増す。茶わん蒸しもいける。殻付きのままの唐揚げは香ばしく、頭からバリバリ食べられる。刺身で残った頭の吸い物、味噌汁も絶品。目利きのコツは、ピチピチとはねているもの、身が透明なものを選ぶこと。

- のみの夫婦で、水揚げされるのは ほぼメス。日の目を見るのはすべて雌。雄は小さく利用価値無しと一刀両断に切り捨てられ哀れかな。
- 頭の中の内子(卵巣)は、秋に多い。
- 鮮度が悪くなると自己消化が進み、身は白色となり弾力がなくなるので食べ頃が短い
- ホンモサは、ガラモサに比べ身入りが良く、味も濃厚。





# 「鳥取のモサエビ」 ブランド化の取り組み

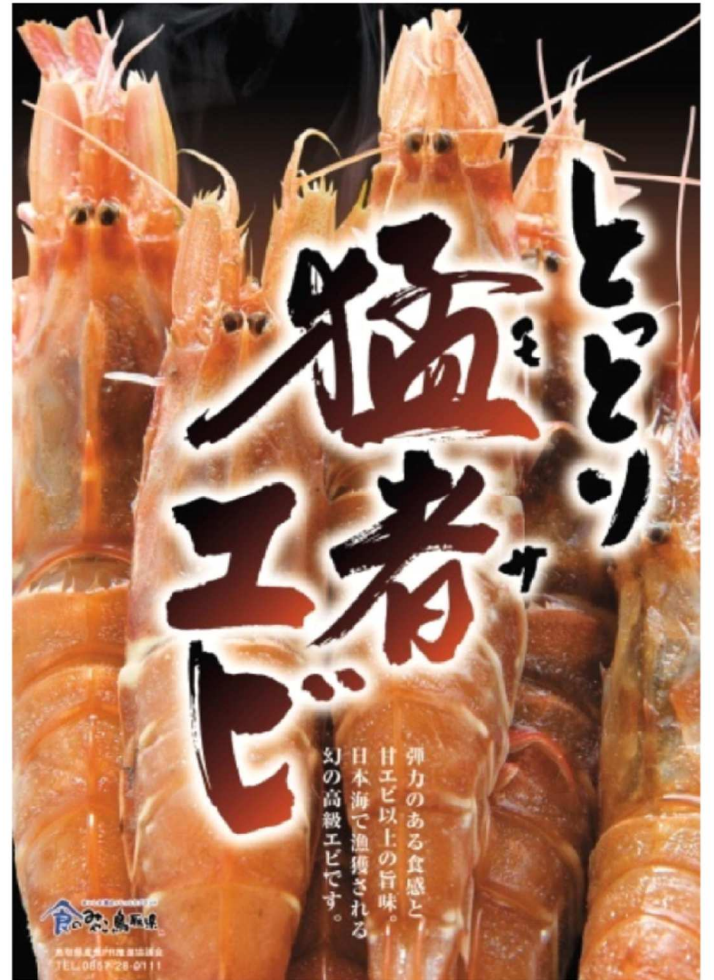
## 特産品としてPR中！

生産者を始め流通、観光、飲食店関係者、消費者、行政、試験研究機関で構成する県産魚PR推進協議会が、「食のみやこ鳥取」を代表とする特産品としてポスター等をつくりホンモサ（クロザコエビ）をPRしています。

モサエビは、血液に銅イオンを含むため、空気に触れると体が黒ずみます。死亡後は黒ずむ速度が速く、これまでは遠隔地への流通には難がありました。

現在は、漁業者意識も高まり、鮮度保持に力を注ぎ、鮮度は飛躍的に向上しています。また、生きたまま出荷（活魚）すれば黒変は生じないので、一部では活魚出荷も行われています。

（取扱量はまだまだ少量です）。ただ、コスト等流通面で課題が残っています。



「猛者（もさ）エビ」PRポスター

ホンモサ  
が対象  
だよ♪



これ以外にも県や岩美町、鳥取市等の市町村、さらには地元観光協会からもモサエビの美味しさやレシピについてホームページ等で情報を発信中。