

幻の海老を味おう。

平たくうちわのような姿をしていることから「うちわ海老」と呼ばれる。漁獲量が少なく産地消費されるため、他の地域には出回らない幻の海老だ。



“うちわ海老”の刺身

歯ごたえのいいプリッとした身は、噛むほどにねっとりとしてきて、甘みと旨みが強い。このおいしさは伊勢海老に負けない。

幻の海老を漁獲のない時にも使えるというメリット。

希少なうちわ海老をお刺身グレードの冷凍商品に

「うちわ海老」を食べに来ませんか。」とメールをいただき、早々に熊本を訪ねることになった。誘ってくださったのは熊本の水産仲卸、(有)川津義雄商店の桂社長だ。

「復活、お刺身伊勢海老」の巻頭企画で紹介させていただいた。

その内容は、活かしている伊勢海老をアルコール凍結させ



素材のちから第47号「復活、お刺身伊勢海老」の記事へ



(有)川津義雄商店 桂 計助さん

て、わずか25分後にはお刺身グレードの冷凍商品にする驚きの商品づくりだった。

厳しく原料選別して、一尾一尾を手にとって氷水の中でゆすぶることに、より最短時間で仮死状態にする。

これを独自に開発した特殊包材で真空パックして短時間でアルコール凍結させる。

こうしてつくられた「お刺身伊勢海老」は極めて品質の高いもので、解凍して刺身で食べてみると、食感、旨み、甘み、香り、どの要素も「活」の伊勢海老に負けていなかった。

さらに今回、桂社長は「うちわ海老」を「お刺身伊勢海老」同様に、お刺身グレードの「お刺身うちわ海老」に仕上げていた。

「うちわ海老」は九州から島根あたりまでの西日本、



お刺身伊勢海老

千葉や伊豆でも漁獲されるが、水揚げ量がとても少なく産地消費されてしまったため、他の地域にはなかなか出回らない。

このため知名度は低く隠れた逸品となっていて、希少性が高く、まさに「幻の海老」である。

もし、この「幻の海老」を漁獲のない時にも安定して使えるとしたらどうだろう。「幻の海老」を組み込んだメニューはお客様から注目されるに違いない。希少性をコントロールすることで付加価値が生まれる。

あくまでも個人的な感想になるが、「うちわ海老」を刺身で食べてみると、プリッとした身は噛むほどにねっとりとしてきて、その甘みと旨みは伊勢海老に勝る。本当に旨みが濃い。ただ伊勢海老の方は香りにすぐれ、その姿は美しい。

さて、前回は「お刺身伊勢海老」とともに品質の高いボイル蛸と鱒をご紹介したが、今回も「お刺身うちわ海老」の他に新たな商品をご紹介したい。

私が前回訪問してからわずか半年の間に、桂社長たち熊本の新商品開発チームは、さらに技術を磨き魅力的な商品を生み出していた。