

【夏～秋】イセエビ

… 刺し網



産地 ～ 湘南～伊豆

調理法 ～ 焼物・刺身 ほか

価格 ～ ★★★★★

食味 ～ ★★★★★

水揚量 ～ ★★★



珍しいケブカイセエビも獲れる。

メモ ～ 神奈川県では、イセエビ漁を6、7月が産卵期であるために禁漁と定め、また大きさも13センチ以下は放流と厳しく決められている。しかし、近年の資源減少は顕著で、イセエビ資源の保護が叫ばれている。一般に人気が高いのは200～300グラムくらいのサイズであまり大きいものは単価が張ることもあり、敬遠される。逆に小さ過ぎても使い勝手が悪いと言われる。