

いつも株式会社うおいちを ご愛顧いただきどうもありがとうございます。

「旬の魚」 No.40 シャコ

第40回目は、シャコ(蝦蛄)です。

シャコの写真



シャコとは！

シャコ(蝦蛄)は、トゲエビ亜目 口脚目・シャコ科に属する甲殻類の一種、英名:Mantis shrimp(直訳:カマキリ 小エビ)。

語源としては、「石花蝦(シャククワエビ)」と読ませたことから。「石花」は石楠花(シヤクガ)の意味で、ゆでるとシャクナゲの様な色になるため。また、漢字の「蝦蛄」は唐音読み(中国語)では、「XiaGu」(シアグウ)と発音しシャコの語源とも一説にあります。地方名では、ガサエビ、シャク、シャツパ等の呼び名もあります。また、すし屋の隠語で「ガレージ(車庫)/シャコ」とも言われているそうですが・・・しゃれっぽく面白いですね！

生息域は、北海道より南側の内湾及び内海から中国に至るまで、広く分布しています。産地としては、仙台湾、東京湾や瀬戸内などが有名ですが、関西の市場には三河湾、伊勢湾、瀬戸内各地からの入荷が多くあります。

シャコの生態と分布

シャコの性格は凶暴で、カマキリの様な手を持ち、トゲの多い体の特徴です。水槽などで飼うと、他の魚やヤドカリを食べてしまいます。前足は強力で、貝の殻どころか水槽のガラスまで割ってしまうこともあるそうです。

シャコは前足以外にも、殻の固い甲羅に覆われ、尻尾のトゲも固くこれを振り回すので、安易に手を出すと怪我をすることもあります。恐るべしシャコ！

内湾や内海の砂泥底に棲み、他の甲殻類や小魚、ゴカイなどの底性生物を捕食します。

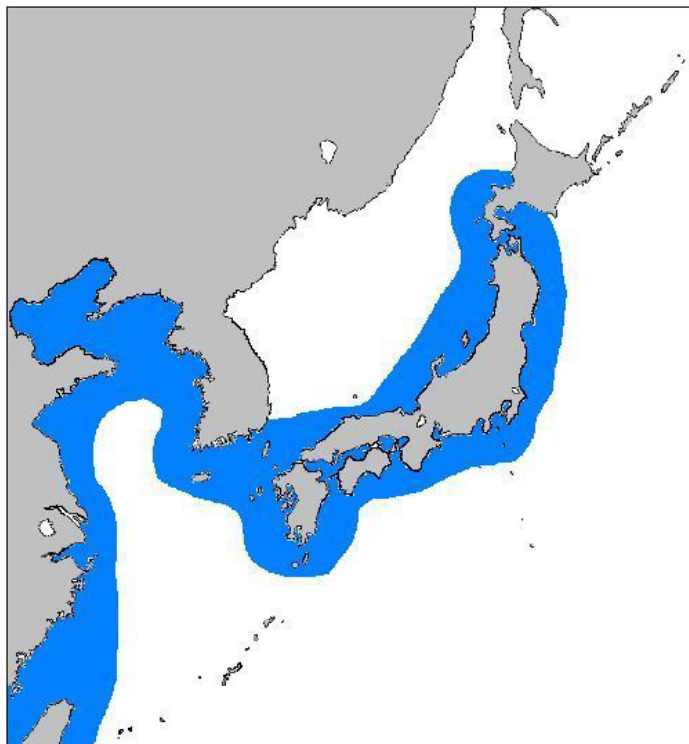
比較的汚濁には強く、きれいな砂地より泥がかった場所に多く生息し、泥の中に巣穴を掘って住み、夜間や潮が濁ったときに出てきます。巣穴の中で産卵すると、ふ化するまで保護します。生育は遅く、市場に出回り値の付く大きさである12cm以上になるのに3年程かかります。

雄雌の見分け方は、裏返して首の辺りに3本の線があるのが雌で、ないのが雄。または、胸脚の一番後ろの脚の付け根付近に、別に短い脚のようなもの（雄の生殖器）が有るか無いかで見分けます。



左の写真が雄で、脚の付け根に**生殖器が2本**有るのが特徴です。
右の写真は雌で、脚の付根には、短い脚が有りません。

<シャコの主生産地・分布エリア>



日本では、北海道以南の内湾の水深10~30mの浅い泥底に広く分布しており、産地としては仙台湾、東京湾、瀬戸内海などが有名です。

シャコ（蝦蛄）の旬

	美味しい時期
1月	漁獲量少なく、餌も食べない時期でやせている。
2月	少しずつ身が詰まってくる。
3月	漁獲量も増えて子持ちが増える。
4月	花見シャコ・産卵時期。
5月	子持ちが半分になる。
6月	二番子を持って来る。
7月	二番子に身が詰まってくる。第二産卵期。
8月	新子が詰まってくる。
9月	身が詰まってくる。
10月	身がいっぱい詰まってくる。
11月	脱皮時期。後ろ半身が甘くて美味しい。
12月	少しうち子が入って美味しくなる。

(参考：岡山県水HP「今が旬」より承諾を得て掲載しています)

旬は、「彼岸シャコ」といって、3~4月。9~10月のシャコも身が多くて美味しい!

食材としての利用・食べ方

新鮮なうちにゆで、ハサミで殻を切り開いて剥き、寿司ダネとすることが最も多い食べ方です。捕脚肢の肉は「シャコツメ」と呼ばれ、軍艦巻きなどの寿司ネタで食べられますが、一尾からあまり量が取れない珍味として高級食材となっています。

また、産卵期の卵巣は「カツブシ」と呼ばれ珍重されるため、雌()の方が値段も高い時期となります。

海外では、特に東南アジアで日本の物より大振りなシャコが食されますが“中華食材”としても人気のある料理となっています。

岡山県では、郷土料理に「シャコ丼」(シャコをフライにしてカツ丼の様にして卵とじ)や「シャコ天」(天ぷら、天井)としても良く食べられます。

おさかなクッキング

シャコの料理



塩ゆでするだけなので、料理というにはおこがましいけれど、シャコはこれがうまい。
ゆで上がりを食べましょう。

<調理のポイント>

シャコは、できるだけ活きたものを買って求めましょう。あがって(死んで)しまうと、
自己消化で身が小さくなってしまいます。

【材料】

シャコ

塩・・・適量

【作り方】

たっぷりめの湯をわかし、塩を少量入れ(2%くらい) シャコを2分くらいゆで上げま
す。

頭と尾をもぎ取り、尾の部分の身を食べますが、皮をむくのがちょっとめんどろ。キッ
チンばさみで尾の両側の殻を切り取るとむきやすくなります。

旬の魚バックナンバーのご案内

http://www.uoichi.co.jp/uoichi_info/main_bknum_fish.asp

株式会社うおいち メールニュース

お問い合わせ先

株式会社うおいち 営業広報課

電話：06-6469-2051

MAIL：kouhou@uoichi.co.jp

メールでのお問い合わせは、返答に時間がかかる場合があります。

あらかじめご了承ください。

株式会社うおいちのホームページはこちらから

URL <http://www.uoichi.co.jp>

取引先会員ページはこちらから

https://www.uoichi.co.jp/uoichi_member/member.asp

取引先会員ページのログインIDとパスワードを忘れた時は

http://www.uoichi.co.jp/uoichi_member/01/send_password.asp

お問合せのメールアドレスは

kouhou@uoichi.co.jp
