

県産食材情報②
クルマエビ

- ・出荷量は全国一！海洋深層水でブランド化
- ・味よく見た目も美しい「出世エビ」は冬が旬
- ・強い体をつくるアミノ酸たっぷり



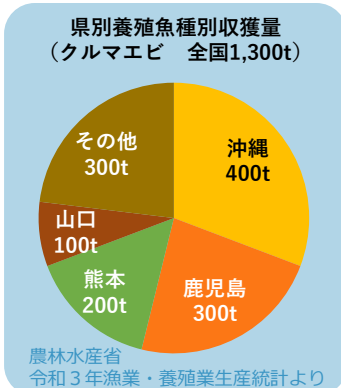
海に囲まれた沖縄では、豊かな海洋資源を有効活用したクルマエビの養殖が盛んです。クルマエビの養殖は昭和46年頃から、本土より10年ほど遅れて始まりましたが、今やその出荷量は全国一！令和3年の出荷量は約400トンと、全国シェアの約3割を占めています。

主な産地は久米島町、宜野座村、南城市など。このほか、宮古・八重山地域を含む県内17の施設が沖縄県車海老漁業協同組合に加盟し、クルマエビの養殖を営んでいます。

従来、クルマエビの種苗（成エビになる前の稚エビ）の多くは天然クルマエビから採卵したものを県外から購入していました。しかし、天然クルマエビの減少による種苗価格高騰や伝染病被害等の影響で、県産クルマエビの生産は一時困難を極めます。

その後、養殖クルマエビから種苗を育てる研究が進み、沖縄の海洋深層水を利用した県産種苗の生産に成功。平成14年度より国、県の補助事業で「海洋深層水種苗供給センター」がスタートしました。

平成19年には「養成クルマエビの産卵促進方法並びに産卵促進装置」で特許権を取得。海洋深層水による安定した供給と品質が、県産ブランドとしての価値を高めています。



しま模様を描き、見た目にも美しいクルマエビは、成長するにつれて名が変わる「出世エビ」。10cm以下は「サイマキ」、約15cmで「マキ」、15cm以上になると「クルマエビ」と呼ばれます。その名は、体を丸めたときに模様が車輪のように見えることに由来するそう。

養殖クルマエビの旬は冬で、おがくずに包まれて生きたまま出荷される「活（いき）クルマエビ」は10月下旬から2月初旬にかけて出回ります。収穫直後のエビを急速冷凍させた「活締め（いきじめ）冷凍」や「加熱用」なら、季節を問わず年中手に入ります。

煮ても焼いてもゆでもおいしく、ぷりぷりの食感と上品な甘みが最大の魅力。なかでも生食は、体の成長促

進や食欲不振の改善、筋肉増強、疲労回復、脂肪燃焼、肝機能の改善などに効果的とされ体内では合成できない必須アミノ酸を豊富に含みます。成長期の子供から働き盛りの大人まで、みんなにうれしい食材ですね。

加熱したエビが赤くなるのは、「アスタキサンチン」のしわざ。アスタキサンチンは「海のカロテノイド」と呼ばれる天然色素で、その抗酸化力はビタミンEの約1,000倍ともいわれています。

沖縄県車海老漁業協同組合では、旬の時期に合わせて「車えびまつり」を開催するなど、県産クルマエビの普及にも取り組んでいます。養殖場によっては見学も受け入れているので、国内随一を誇るクルマエビの養殖漁場を実際に見て学んでみてはいかがでしょうか。

おすすめレシピ by おきレシ



＜えび・かに類＞（えび類） くらまえばい 養殖 生			
食品可食部 100g当たり(mg)		アミノ酸組成によるたんぱく質 1g当たり(mg)	
イソロイシン	770	イソロイシン	43
ロイシン	1,400	ロイシン	79
リシン	1,600	リシン	89
含硫アミノ酸合計	750	含硫アミノ酸合計	42
芳香族アミノ酸合計	1,400	芳香族アミノ酸合計	79
トレオニン	720	トレオニン	40
トリプトファン	190	トリプトファン	11
バリン	810	バリン	45
ヒスチジン	400	ヒスチジン	22
		アミノ酸価	100

日本食品標準成分表2015年版(七訂)アミノ酸成分表編より



令和4年度 学校給食における県産食材利用促進事業 委託事業者

株式会社 マイファーム

沖縄オフィス（佐久本・重光）

〒900-0015 那覇市久茂地1-1-1 パレット久茂地9F

mail sakumoto@myfarm.co.jp

tel 075-746-6213

fax 075-746-6214

