

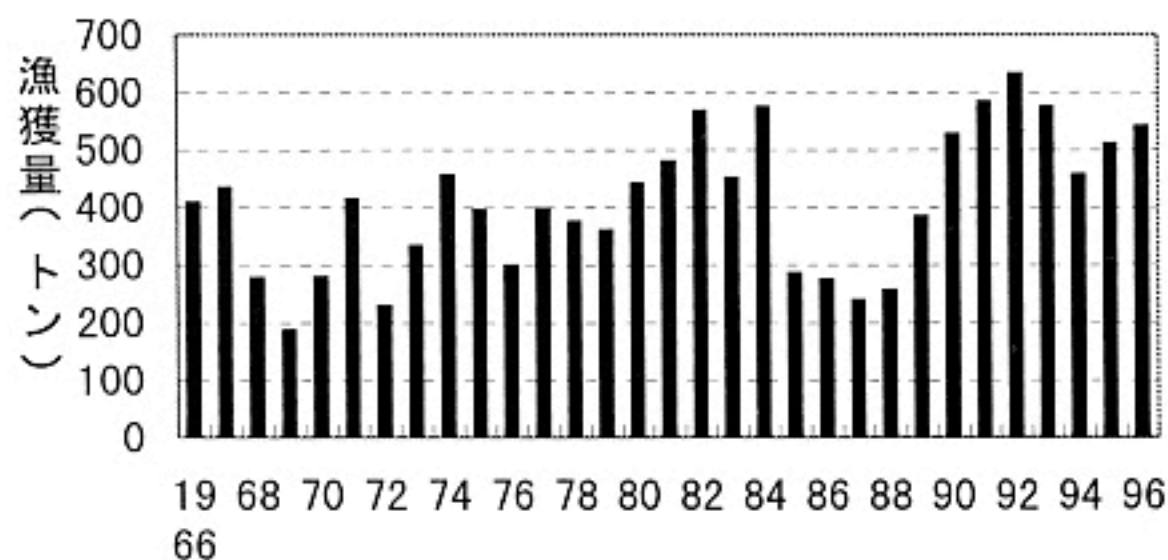
シラエビ

富山湾では4月から11月にかけて、透明で薄紅色の小さなエビが漁獲される。富山湾の宝石シラエビである。土地の人にはシロエビ、ヒラタエビ、鼈甲蝦(べっこうえび)と呼ぶ。体長7~8センチ。甲殻綱オキエビ科シラエビ属のエビで、一生を泳ぎながら過ごす。雌雄は、遊泳肢内側の葉状突起の有無で区別されるが、成体では抱卵の有無、遊泳肢の太さでも区別できる。雌は5.5センチくらいから卵を産むようになる。卵は1~2ミリの楕円形で、油球(ゆきゅう)がある。産まれた卵は雌親の遊泳肢に抱かれて過ごし、親と同じ形(大きさは1.5センチ)で孵化(ふか)する。親の保護下で孵化することもある。生まれる子供の数は約300尾と少ない。産卵期は7~11月で、親は一生に2回産卵し、約2~2.5年の寿命を終える。日本海や太平洋



にも広く分布し、駿河(するが)湾や新潟県の糸魚川沖でも多少漁獲されるが、大量に獲れるのは、富山湾奥部に位置する新湊市沖の小矢部(おやべ)・庄川(しょうがわ)海谷(海底の峡谷)、富山市岩瀬(いわせ)沖の神通(じんづう)海谷および水橋(みずはし)沖の常願寺(じょうがんじ)海谷の3か所だけで、富山湾の特産品となっている。

漁獲されたシラエビは、大半が加工に回される。むき身が50パーセント、加工品の釜(かま)揚げが20パーセント、煮干しが10パーセント、その他の加工が10パーセント、生鮮食品としての消費は少なく、10パーセントにすぎない。むき身は、刺身、寿司(すし)ネタ、昆布じゆめなどの高級料理に用いる。釜揚げは、生エビを塩水で茹(ゆ)でたもので、そのまま、もしくは冷凍して出荷され、かき揚げや酢漬(すく)けに使われる。煮干しはエビをそのまま乾燥したものである。そのほか、浜焼き、佃煮(つくだに)、和洋菓子にも利用されている。茹でた後、食紅で染色し、乾燥させた製品(品名:鼈甲エビ)は、古来の伝統食品として、東北、北海道、信州に出荷され、酒の肴(さかな)、天ぷらに使用されており、山形ではめでたい席には欠かせない代物として根強い需要がある。



富山県におけるシラエビの漁獲量の推移

シラエビを獲る網は、小型底曳網に似た中層用の網である。網糸は非常に細く、浮ロープと鉛ロープを浮子(うぎ)や沈子(ちんし)の代わりに用いるなどの工夫も見られ、「大きく、軽く、細い」網を、広範囲に素早く沈めることができる網である。操業は、水深40~200メートルで、海谷の壁を搔かき上げるようにして行う。早朝から午前の間、2~4回投網(とあみ)するが、漁獲したエビの鮮度を保つため、1隻の船が漁獲の都度帰港する場合と中積船(なかづみせん)に運搬を託す場合がある。近年、年間400トン余り獲られている。

新湊(しんみなと)市では、1969年に「庄川河口の沖合2キロのおぼれ谷をしろえび群遊海面」として文化財に指定し、漁場の保護に努めている。また、東岩瀬郷土史の年表には、「明治30(1897)年日合元吉氏神通川沖アイガメに白エビ漁場発見」、「大正10(1921)年日合元吉と犬島宋左衛門の二人が神通川において鼈甲蝦を漁獲する漁業権を取得するため東京へ陳情した」の記述があり、大正11年6月21日付け農商務大臣新井賢太郎名の許可指令書が岩瀬漁業協同組合の金庫に保管されていた。さらに、1904年には、4万5千貫(約170トン)の漁獲が記録されており、水橋地区では1905年から操業を開始したとの記録が残されている。このように、シラエビは20世紀初頭から漁獲されていることがわかる。(土井)