

## 「活車えび」の出荷が始まりました！

令和6年11月13日(水)に、深江町漁業協同組合組合長と職員が南島原市役所を訪れ、「活車えび」の初出荷を報告しました。7月に稚エビを放流し、約4カ月かけて育てられました。丹精込めて育てたため放流時は、体長が約1cmしかありませんでしたが、出荷時には15～16cm程大きく成長しました。

「活車えび」は、身が引き締まりぷりぷりした食感でエビ本来の甘さがあります。刺身や塩焼き、塩茹でて食べても絶品ですが個人的には、エビフライや天ぷらにすると甘みが増して好きです。

今年は気温が高い日が続き、酸素濃度の低下を防ぐために漁協職員が日々、海水の状況を観測したり、海水を注入したり毎日の潜水作業でこまめに養殖池の清掃を行い、適切に水質管理を実施しました。生産者が熱心に愛情をこめて育てた結果、昨年より多く成長しています。

そして、深江町漁協の「活車えび」は南島原市ふるさと納税の返礼品や「おいしい南島原」にブランド認定されています。詳細は、下記の「おいしい南島原ブランド」をご覧ください。

【URL】 [養殖・活車えび - おいしい南島原ブランド \(oishii-minamishimabara.jp\)](http://oishii-minamishimabara.jp)

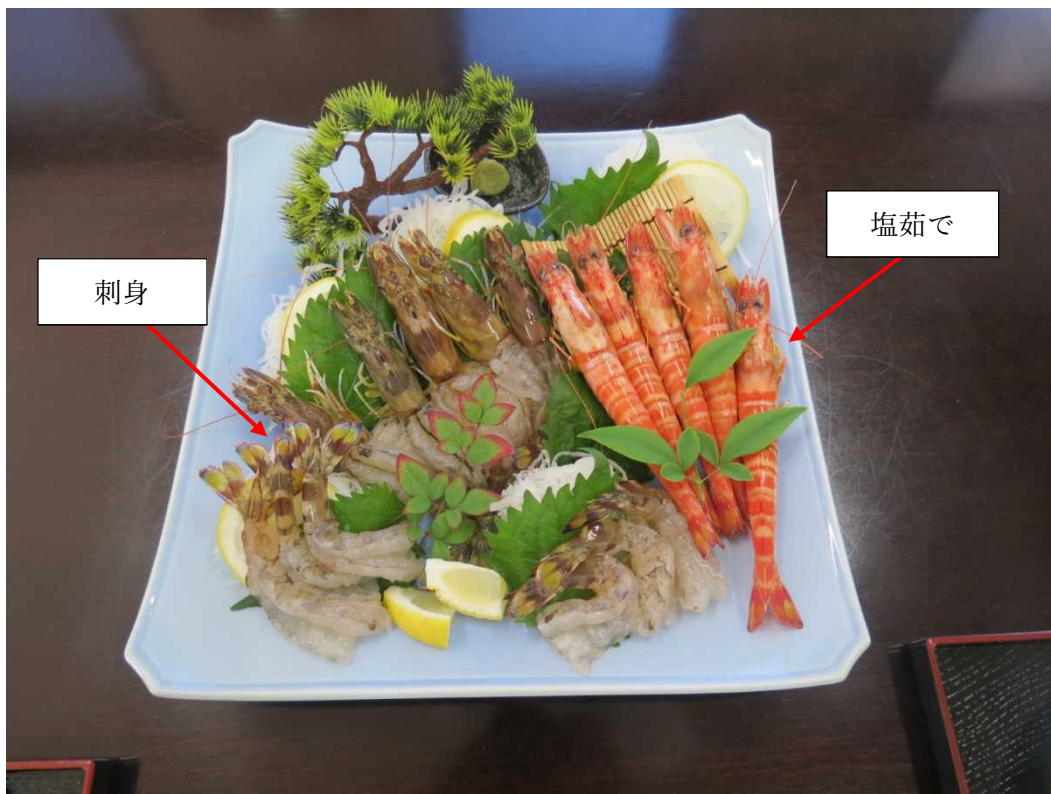


初出荷報告の様子



活車えび





刺身

塩茹で

活車えびのお造り