



コエビ〔小海老〕

季節：夏

特徴：小エビは紀伊水道や播磨灘に広く分布しており、徳島ではフトエビやヌキエビと呼ばれています。夏が漁獲量の多い時期で、塩ゆでにして食べる人が多いです。塩茹でにした小エビは枝豆のように食べだしたら、なかなか手が止まらないと言われるほど良い味をしています。また、小エビは干し海老や佃煮の原料としても使われています。

調理方法：塩茹で・かき揚げ・炊き込み御飯・酢の物・グラタン など