



## クルマエビ〔車海老〕

季節：秋

特徴：鳴門沿岸から阿南市沖にかけて漁獲され、6月から11月が身が甘く美味しいとされる時期です。体を丸めると褐色の縞模様が車の車輪を連想させることからこの名がつけました。  
死ぬと急速に傷んで臭みが出ますが、オガクズの中に詰め、湿度を保っておくと長時間生かしておくことが可能です。このため、出荷・流通にはこの方法が用いられます。

調理方法：天ぷら・塩焼き・塩茹で・フライ・刺身 など