

秋の味覚！！ 宮崎県内いせえび漁解禁！

宮崎では、9月からイセエビ漁が解禁しました。母親となるイセエビ（抱卵エビ）が夏場に産卵を迎えるため、その漁獲を防止し4月から8月を禁漁期間とすることで資源を守っています。

他県より解禁日が遅い為、解禁日は他県の相場に左右されやすいが、それを補う為に宮崎のイセエビ漁は見た目の良さを保つために、漁獲は全て手作業で行っている。手作業で行う事で、イセエビが綺麗な状態で水揚げできる為である。

漁獲は「磯建網（いそたてあみ）」という漁具を用い、10時間ほど網を置き、そこに絡まったイセエビを引き上げます。

形や大きさが厳しく評価されますが、大きいものほど高い値段がつくとは限りません。需要が多いのは、料理に使いやすいとされる200～300g程のサイズです。

宮崎県内、北から南まで幅広く、秋になるとイセエビ目当てのお客様で盛り上がりを見せ、各地域や漁協などでイセエビ祭りが開催されます。

コロナが落ち着いた今年は、秋の味覚であるイセエビを堪能してみたいかでしょうか。