

後志の漁業を知ろうツアー開催結果報告（その5）

（新家寿司での試食会 エビ編）

東しゃこたん漁協の組合員が前浜で漁獲した水産物をおいしく調理して提供している古平町の老舗の寿司屋、新家寿司で試食会を行いました。見学会や勉強会で学んだ水産物を実際に食していただきたいと実施しました。

まずはエビです。甘エビ（ホッコクアカエビ）の刺身は、活、熟成したもの、醤油漬けの食べ比べです。一般的に甘エビは甘みが出るまで熟成させて食べるため、活（まだ生きているエビをその場で殻を剥いたもの）では食べたことがない方がほとんどだと思います。とろっとした味わいのいつも食べている甘エビとは違い、透明な身でコリッとした歯ごたえでした。

活エビは、新家寿司の若（わか）こと田岸専務自らその場で一人一人に一尾ずつ剥いてくれました。手さばきは見事で手が止まることはなく、口もなめらかでお話が止まることもありませんでした。

