

## “ハライタ”ってどんな“さかな”

海洋生産技術担当 上田幸男

Key word ; コウダカクダヒゲエビ, ハライタ, アカエビ, 第1触角鞭状部, 潜泥, 刺身, 黒変

### “ハライタ”って何

若い頃、椿泊漁港で漁獲物の測定調査していたときに、ある漁師さんが「漁から帰っての酒の当てには”ハライタ”の刺身が一番のええなあ」、「安いし,”ハライタ”があったらあとはなんもいらんわ」、「美味しくて腹が痛くなるほど食べ過ぎることから”ハライタ(腹痛)”という名前が付いたんよ」という話をして下さった。

あれから35年、研究のメインテーマではないが,”ハライタ”のことを少しずつ調べてきた。”ハライタ”とは小型底びき網で夜間漁獲される中型のエビで、徳島市周辺ではその橙色の色彩から「アカエビ」とも呼ばれています。徳島から阿南市内のスーパーマーケットではアカエビ、もしくはハライタ(エビ)という名前が10尾程度が入ったトレイが120～250円程度で販売されています(写真1)。同量の小エビ(標準和名アカエビとトラエビ)が1トレイ



写真1. 徳島市内のスーパーマーケットで1パック247g 税込み 155円で売られていた新鮮な“ハライタ”(商品名は赤エビ)



写真2. 黒変した“ハライタ”。“ハライタエビ”と表示されていた。見栄えはよくありませんが、十分美味しくいただくことができます。

200～400円ですから徳島県では最も安価な国産エビかもしれません。

一方、知名度の低さと鮮度落ちの早さから、スーパーマーケットや道の駅で売れ残って黒くなっているものもよく見かけます(写真2)。

そんな事情もあって“ハライタ”の美味しさと蘊蓄を少しでも知ってもらうべく、話題提供させていただきます。

### "ハライタ"の標準和名

徳島県で水揚げされた“ハライタ”を何度も漁協やスーパーマーケットで購入し、「日本産エビ類の分類と生態(林, 1992)」に基づき、種を査定したところ、頭胸部の形状、生殖器の特徴からコウダカクダヒゲエビ *Solenocera alticarinata* Kubo, 1949であることがわかりました。特に頭胸部の後方の上部が盛り上がっているところが本種の最大の特徴で、標準和名のコウダカ(甲が高い)は頭胸部の形状に由来していると思います(写真2)。

このほか、頭胸部の溝の形状、オスとメスの生殖器の形状が本種の特徴をであり、いずれ



写真3. コウダカクダヒゲエビ(“ハライタ”)のメス(上, BL12cm)とオス(下, BL9cm)。

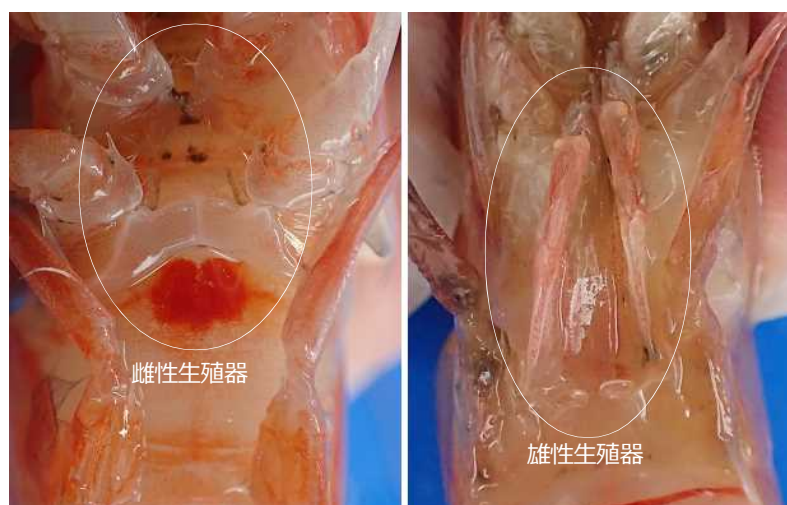


写真4. コウダカクダヒゲエビ(“ハライタ”)のメス(左)とオス(右)の生殖器

も今回の紀伊水道産コウダカクダヒゲエビでも確認することができました(写真3)。本種は深く泥に潜るために歩脚が長く、ストローのような第1触角<sup>びんじょうぶ</sup>鞭状部が著しく長いことも確認できました。

「日本産エビ類の分類と生態」を執筆された日本を代表するエビ分類の大家である林 健一先生が「日本陸棚周辺の十脚甲殻類」(馬場ほか, 1986)に記載した土佐湾産コウダカクダヒゲエビの①第1触鞭状部と第2触覚が紅白模様で, ②頭胸部上部が赤い点が今日の紀伊水道産と色彩が異なることが気になり, 同定を少し迷いましたが, 頭胸部と生殖器の形状からコウダカクダヒゲエビと同定しました。①②の違いは種の違いによるものか, 個体もしくは地域変異か, 二次成長等によるものか, 引き続き研究を進めたいと思います。

”ハライタ”の学名 *Solenocera alticarinata* は1949年に日本を代表するエビ研究者の久保伊津男先生によって命名されました。英名はHighridged mud shrimp(背中に隆起を持つ泥場に棲むエビ), 中国名は高脊管鞭蝦(高い背をもつ鞭状の管を持つエビ), 大頭紅(大きな頭を持つ赤いエビ)という意味でいずれも形状を特徴付ける名前が記されています。

日本産クダヒゲエビ属には本種を含むナミクダヒゲエビ *Solenocera melantho* De Man 1907, コアシクダヒゲエビ *Solenocera comata* Stebbing, 1915, ファキソクダヒゲエビ *Solenocera faxoni* De Man 1907, クシノハクダヒゲエビ *Solenocera pectinulata* Kubo 1949, ヒゲナガクダヒゲエビ *Solenocera koelbeli* De Man 1911, モロハクダヒゲエビ *Solenocera pectinata* (Bate 1888)の7種が知られていますが, 私は徳島県海域では今のところコウダカクダヒゲエビのみしか確認できていません。おそらく, 太平洋側の深場にはこれらのクダヒゲエビの大部分が生息していると思っています。

### 潜泥生態

”ハライタ”は愛知県沖からマレー半島周辺にかけて分布します(ウィキペディア, ナミクダヒゲエビより)。私は海中の泥底に潜っている”ハライタ”を観察したことがあります

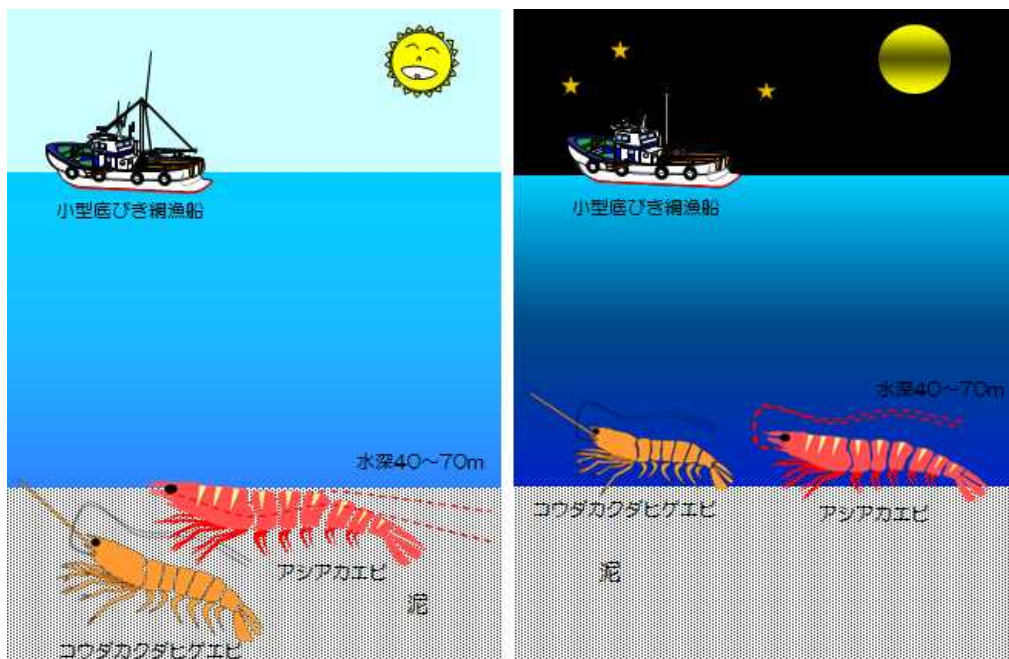


写真5. コウダカクダヒゲエビ(”ハライタ”)とアジアカエビと昼間と夜間の潜泥状態のイメージ図



んが,”ハライタ”の体の特徴と小型底びき網の漁業実態から想像すると図1のようなイメージになると思います。

私は”ハライタ”は殻も軟らかく、足も細いことから、砂場では生息できず、主に泥場に生息すると考えています。紀伊水道では”ハライタ”は海が濁った日を除いて夜間にのみ漁獲されます。紀伊水道の主要エビで、泥場を好んで生息するアジアカエビも昼間は泥に潜っていることが多いですが,”ハライタ”も昼間は泥に潜り、夜間のみ泥上に出てくるため、夜間のみ小型底びき網で漁獲されます。アジアカエビよりも”ハライタ”の方が昼夜の潜泥-泥上間の動きが明瞭です。”ハライタ”同属の地中海産クダヒゲエビ *Solenocera membranaceo* の飼育試験から昼間には第1触角の鞭状部で作った管の先端を水中に出したまま底泥中潜っていることが報告されており (Heegaard,1972 を林, 1992 から孫引き), 徳島産”ハライタ”も同様の潜泥生態を有していると考えられます。ストローのような長い第1触角鞭状部を使ってよりクマエビよりも数cm深く泥に潜っているためクマエビのように昼間でも漁獲されることはほぼありません。このため、泥場で夜間にハモを漁獲する時にのみ主に混獲されます。

近年スーパーマーケットで普通に見かけるアルゼンチンアカエビ *Pleoticus muelleri* (Bate, 1888) も第一触角が切断されているので分かりにくいですが”ハライタ”と同じくクダヒゲエビの仲間と同じクダヒゲエビ科に属します(写真5)。



写真5. 10尾400円前後で販売されている美しいアルゼンチンアカエビ。触角は切断されているのでクダヒゲエビとは分かりにくい。

## どのような流通

底びき網は多様な魚が漁獲されます。このため、船上で網揚げを揚げた時には高価な魚から順に選っていきます。”ハライタ”は最も価格の安いさかなのため、最後に選別されます。海に再放流されることも多いようです。選別された”ハライタ”は氷を入れたクーラーボックスで港に持ち帰られます。その後、市場やスーパーマーケットに並ぶようになります。早くても漁獲から店頭で並ぶに7～20時間以上かかります。

エビの黒変はエビの殻に含まれるアミノ酸の一種であるチロシンが体内に含まれるチロシナーゼという酸化酵素の働きによって発生します。おそらく,”ハライタ”にチロシンやチロシナーゼの量が多く、働きが強いのかもかもしれません。言い換えれば、黒変するという事は黒変防止剤を使用していないことであり、安全安心な天然素材であると言えます。

水揚げされた”ハライタ”は黒変がすぐに起こり始めることから(写真1,下),着荷に時間を要する県外に出荷されることは少なく、地元のスーパーマーケットや道の駅で販売されることが多いようです。過去にも大阪市場の仲買業者から出荷要請がありましたが価格の折り合いが付かず、地元消費に止まっているようです。

アルゼンチンアカエビ(写真5)のように黒変防止を施してから出荷するか、やや黒くなるが自然のまま食べるか選択の余地はありますが、一番良いのは新鮮なものを”ハライタ”自身の美味しさを味わうのが最高ではないでしょうか。私の友人の播磨灘で操業する小型底び



写真6. ”ハライタ”料理アラカルト。いずれも旨味があって美味しい。

き網業者は近年播磨灘でも漁獲されるようになったハライタを活かしたまま持ち帰り、刺身用として販売しています。また、黒変する前に茹でて黒変に関与する酵素を失活させておくことも一つの対策です。

### 美味しい食べ方

私のお勧めは刺身です(写真6)。刺身には生の刺身と半茹での刺身があり、いずれも美しく旨味があり一押しです。緑色の卵巣を持っている個体が多く、そのまま食べても美味しいです。腸は爪楊枝で簡単に取り除くことができます。塩茹はややパサパサ感があり、クルマエビ類に較べてやや味が落ちるようです。塩焼きや頭の鬼殻焼きは殻や足が軟らかいので全てを食べることができます。茹でたものをアボガドサラダにしても良いし、オリーブオイルとにんにくで炒め物にしても美味しいです。

### 文献

- 林 健一(1992)日本産エビ類の分類と生態 I. 根鰓亜目(クルマエビ上科・サクラエビ上科), 生物研究社, 東京, pp.1-300.
- 馬場敬次, 林 健一, 通山正弘(1992)日本陸棚周辺の十脚甲殻類. 社団法人日本水産資源保護協会, 東京, pp.46-47.