

銀座水族館

東京支店 神原 勇

イセエビ

分類 十脚目歩行亜目イセエビ科(甲殻類)
 学名 *Pannlirus japonicus*
 英名 Spiny Lobster

エビ類は全世界の熱帯から寒帯にかけての沿岸や河口に分布生息している。生息水深もあまり深くないので古代から親しまれ、貝類と同様に古代人の幼稚なる漁撈技術をもってしても容易に捕獲し得たものと推察される。体型は全身が固い甲殻でおおわれ、五対の脚のうち数対はハサミとなっているがイセエビにはハサミがない。頭部には良く発達した一対の触角があり、特にイセエビでは触角のあるなしが商品価値を大きく左右する。

味は脂肪分が少く淡白で所謂魚類特有の生臭さがないので万人の好むところである。活魚又は凍結製品の解凍したものを生食すると舌にとろけるような甘味があって、刺身又はスシダネとして絶品であろう。他の魚類の脂肪分は不飽和脂脂酸が多いので、多量に食べるといやになりやすい。生きていたときのイセエビは赤味のある暗褐色か暗紫色であるが、煮沸すると鮮紅色となり食欲をそそる一因となっている。エビ類は体に毛細血管の分布が少いうえ、背椎動物に普通に見られるヘモクロビンがなく、そのかわりに銅を含む複合蛋白質のヘモシアニンがあるので生きていたときには赤色を呈しない。体の中にはカルチノイド色素アスタキサンチンがあってこれに熱や酢を加へると、蛋白質と分離し空気中の酸素と結合し赤色のアスタシに変化するので鮮紅色を呈する。

エビ類には泳ぐもの(游泳亜目)と、はいまわるもの(歩行亜目)とに分類され、前者の代表格にはクルマエビがあり、イセエビは後者に属する。

イセエビは東京湾以南の太平洋岸や九州西岸の岩礁

地帯に生息分布し、日本海側には産出しない。

良く発達した、大きなヒゲを除いて体長30cmに達する。他のエビ類との顕著なる差異は大きなハサミがないこと、鋭い棘が全身をおおい英語の Spiny lobster の由来するところで、英国人は、Lobster というとき昔のきらびやかな軍装に身をかためた兵士のイメージをもつといわれる。

日本では鎧兜の完全武装した武士を連想し、尚武思想の旺盛であった封建時代にはこれにあやかりたいという考へ方と、腹部の七つの関節のうち第三関節を折り曲げて後退するさまは、腰のまがった翁(オキナ)のイメージより海老(エビ)の日本字をあてて長寿即目出たさに結びつき、正月の飾りもの、お祝い事に古来より用いられてきた。

秋から翌春にかけて漁獲されるが、初冬漁獲したものを蓄養して最も高価に取引される正月に出荷される。シュンは需要期と同じく1月である。

(切手収集)
 近ごろ、切手を集めて楽しむ趣味が、世界的に盛んになり、各国の政府で切手収集家の便宜を計る機関を設けている国が少なくない。日本では、東京中央郵便局切手普及課が、新発行切手を、或る程度確保し、通信販売又は、窓口で頒布している。



イセエビ

分類 : 十脚目 歩行亜目 イセエビ科 (甲殻類)
 学名 : *Pannlirus japonicus*
 英名 : Lobster, Spiny Lobster

日本では東京以南、太平洋岸や九州西岸に多く、日本海側の産出しない。岩礁、多い外海に面したところ、生息し、昼間は岩穴や隙間に潜り、夜間は索餌活動をする。漁期は秋から翌春にかけて、シュンハ1月及2月である。夏期産卵期はアタリで獲れる。体長は20~30cm内外で、地色は赤味、若くは暗紫色か暗褐色である。漁獲は刺網が用いられる。



日本 - 1966 -



キューバ - 1964



バルバドス - 1965 -



コモロ諸島 - 1965 -



北ベトナム - 1965 -



中華民国 -