

## 海老の王様イセエビ 知られざる生態に迫る！

武将の甲冑を思わせる豪快な姿に、気高さすら感じる鮮やかな赤色。また慶事の席に欠かせない高級材・イセエビは、刺身よし・焼き物よし、どのような料理でもおいしさを堪能できる王道の食材です。

国内の海で獲れる海老の中では最も大きくなり、濃厚な甘みと口の中で弾むプリプリとした食感が唯一無二の味わいを生み出すイセエビですが、その生態は意外と知られていません。

### ・イセエビの名前は産地に由来は？

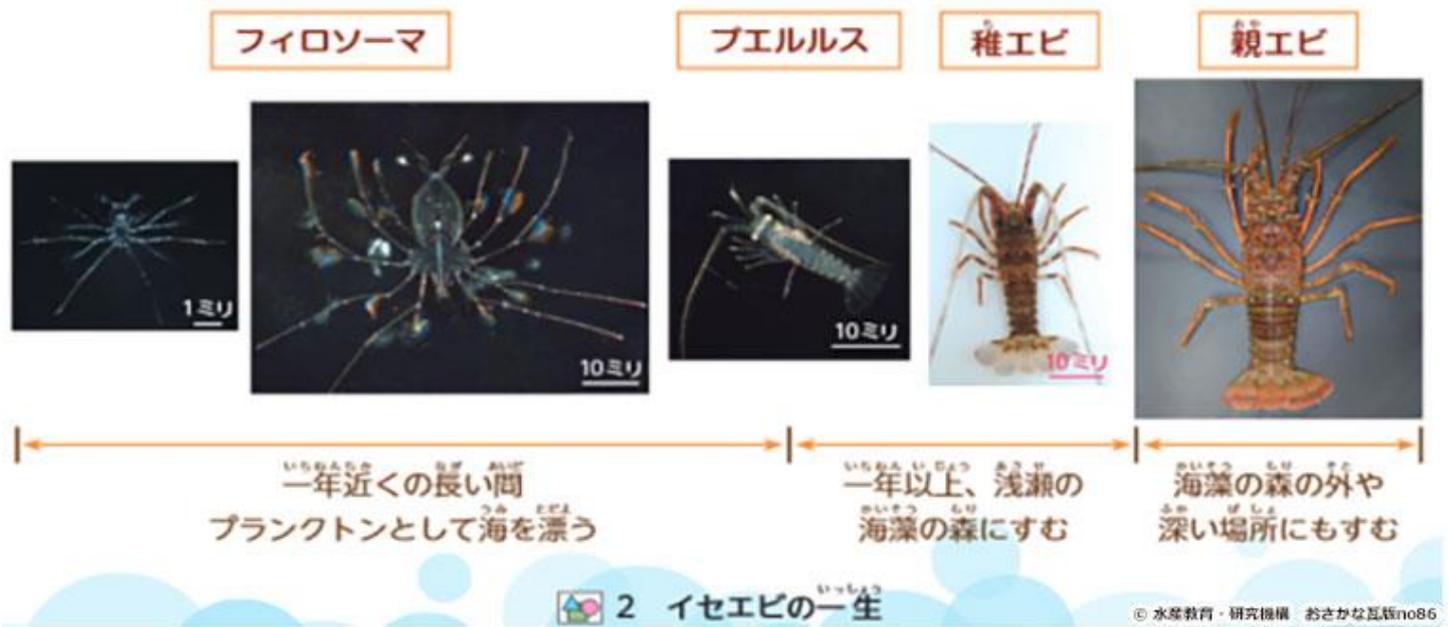
イセエビの名前は、「伊勢湾でたくさん獲れることからイセエビと呼ばれる」という産地由来説がよく知られています。そのほかに、江戸時代中期の書物『日本山海名産図会』には、京へは伊勢から届くので伊勢海老と呼ばれ、江戸へは鎌倉から届くので鎌倉海老と呼ばれたとの記述もあり、浅い海の岩場（磯）に生息している海老（＝いそえび）が転じてイセエビになった説や、鎧（よろい）をまとったような外見から「威勢のいい海老」と呼ばれたという説もあります。

### ・謎が多いイセエビの生態！

イセエビは5月から8月の産卵期に、鮮やかなオレンジ色の卵を約50万個も産みます。受精前の卵は、頭の下あたりにたっぷりと詰まっています。これが「内子」と呼ばれる珍味です。限られた時期、しかもメスしか持たないためなかなか出会うことができません。受精後はメスがお腹に卵を抱えて、ふ化するまでの1カ月を大切に守り続けます。

イセエビが卵からふ化した姿を見たことはありますか？ 透明で平たいからだに長い脚、目が突き出たその姿はまるでクモのよう。フィロソーマ幼生というプランクトンとして、1年近く太平洋で浮遊生活を送ります。およそ30回の脱皮を繰り返し、体長3センチ（脚を除く）ほどに成長すると、エビらしい姿のプエルルス幼生へ変態します。

プエルルス幼生は、その美しい透明な姿からガラスエビとも呼ばれます。海藻の豊かな沿岸エリアの藻場へ戻ったプエルルス幼生は色づき始め、脱皮をして約2週間後に稚エビになります。体長2センチとまだまだ小さく、さらに脱皮を繰り返しながら、約3年かけて体長20センチの親エビへと成長するのです。



また、イセエビが高級品である理由の一つに、すべて天然ものである点があります。人工飼育の研究は100年以上も前にスタートしましたが、約1年にわたるフィロソーマ幼生の飼育は、①細菌に感染しやすい、②長い脚が絡まって折れやすい、③適したエサがムラサキイガイの生殖巣の1種類のみしかわからなかった、という理由から困難を極めました。

安定して育てる環境条件や、より栄養価の高い餌の探索など、地道な研究が実を結んだのは1988年。ようやくフィロソーマから稚エビの完全飼育に成功し、近年では数百尾の稚エビを安定的に育てられるまでになりました。「養殖イセエビ」の誕生にはさらなる技術開発が必要ですが、歩みは着実に進んでいます。

## ・まとめ

お祝いの席には欠かせない縁起物のイセエビ。20センチ超の豪快な姿への成長が、クモのようなわずか数ミリのプランクトンから始まるなんて、とても不思議ですね。生態には謎が多く、人工飼育の成功までに100年以上の年月が必要でした。いつか完全養殖に成功して、手の届く価格で気軽に食べられる日が来るのかもしれない。技術の進歩をワクワクしながら待ちませんか。