

生きたクルマエビをお蔵用の箱に素早く詰めていく従業員ら。11月30日午前、宜野座村の宜野座養殖場



クルマエビ 出荷本格化

新鮮。ピチ。ピチ。食卓へ

師走を迎え、お蔵募などで人気があるクルマエビの出荷が県内各地で本格化している。11月30日、宜野座村の宜野座養殖場では早朝に水揚げされたクルマエビを、従業員らがサイズ別に素早く仕分けし、おがくす入りの箱に詰める作業に追われていた。クルマエビの出荷は10〜6月ごろまでで、同養殖場では年間約45トを、県内外からお蔵

「ゴジラ」サイズも 宜野座養殖場 暮用の注文が相次ぐ12月だけで約8トを出荷するといいい、作業はこれからピークを迎える。フランクトンが豊富な海水と淡水が混じった汽水で育てられている同養殖場のクルマエビは、約20センチにもなる「ゴジラ」サイズが売りの一つ。同養殖場の川崎格社長(54)は「台風を乗り越え、今年も身が張って、生きのいいエビに育ってくれた」と太鼓判を押した。

動画