



水揚げされたクルマエビを専用の箱に詰める作業員ら＝28日午前9時すぎ、宜野座村の宜野座養殖場（花城太撮影）

読んてる 広がる NIE

クルマエビ味わって

師走を前に、お歳暮などで人気のあるクルマエビの出荷が県内の産地で本格化している。28日、宜野座村の宜野座養殖場では、従業員らが屋外の養殖場から水揚げされたばかりのクルマエビを選別し、箱詰め

出荷が本格化 宜野座

作業に追われていた。クルマエビの出荷は9月から翌年の7月ごろまで。同養殖場では年間45トを出荷し、注文が集中する12月は約3トに上る。約20センチのクルマエビは人気商品の一つだ。川崎格社長(55)は「今年もおいしいクルマエビが育った。多くの方に味わってほしい」と笑顔で話した。

動画