

ガサエビの塩焼き

料理なんてものじゃないのですがね、エビに塩をして焼いただけなんです。ですが、このエビ、ただのエビではないんです。ガサエビです。新潟の方ではドロエビって言っていますね。殻を見ると何だか古生代の生物を思わせるような色と形をしています、案に反して柔らかく、殻ごと頭まで全部パリパリ食べられます。何だかカッパエビセンを食べているような食感が軽やかで、身は甘いのですね。

秋田に来るまで見たこともなかったエビですが、どうも日本海側だけのエビなんじゃないでしょうか？それとも深海にいるエビだそうなので、カニかなんかと一緒にとれるので日本海側だけなのではないでしょうか？

いづれにしても、日本海側に住んでいる身の幸運をしみじみ感じるためにも、季節ごとの珍品は押さえておきましょうね。



焼いただけでは、いくらオトコの料理だって、あんまりですのでマヨネーズかけてみました