

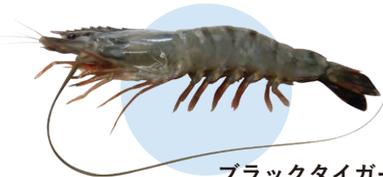
どちらかわかる？ 泳ぐエビと歩くエビ

エビは「泳ぐエビ」と「歩くエビ」の2種類に大きく分けられます。

「カタチ」から「泳ぐ」タイプか「歩く」タイプかわかる！

泳ぐエビ

水中を泳いで移動するので、体の表面がツルツとしているよ。長い触覚は敵を見つけるためのアンテナで逃げて身を守る！



ブラックタイガー

クルマエビ、アマエビ、ボタンエビ、シバエビ、ブラックタイガー など

歩くエビ

海の底を歩いて移動、ゴツゴツした体をしているよ。ガッチリした触覚やハサミで敵を撃退して身を守るんだ。



ウチワエビ

オマールエビ

イセエビ、ウチワエビ、セミエビ、オマールエビ など

「色」ですむ「海の深さ」がわかる！

浅い海に住んでいるエビは、黒っぽく、深い海に住んでいるエビは、赤い色が多い。敵に見つかりにくい色なんだ。ゆでるとだいたい赤くなるから、まず、生のエビを見てね！

時間を止める、冷凍の技術の秘密

日本で食べられているエビの約95%は海外から冷凍されて運ばれます。中にはホボ生きたまま船の中で凍らせて、お刺身用になるボタンエビも。

鮮度が良くおいしいまま保管できて、好きな時に食べられるので、おせち料理でみんながエビを食べられるのも、冷凍技術のおかげ！ほかにどんな冷凍の品物があるか、お店で見てもね！



凍ったエビは、料理前に水で溶かすのがおススメ！

いろんなエビで楽しい食卓を囲んでね！

おうちで食育
エビ

楽しく学んで
おいしく食べよう

おうちで食育



エビ

ん～びっくりにしちゃう！



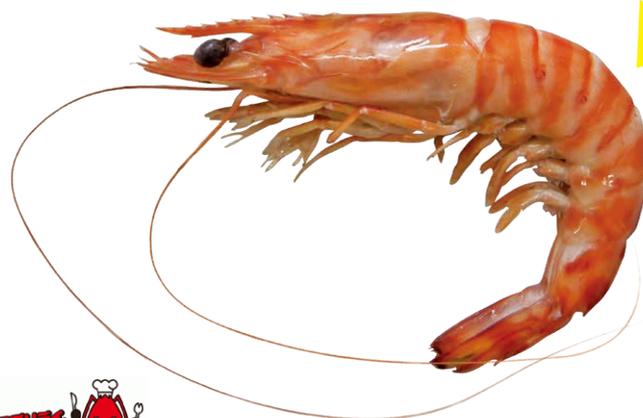
エビ



これでキミもエビ博士!!



クルマエビ



ゆでると



ボタンエビ



これでキミもエビ博士！

エビは3,000種類以上！
色や形から、
どんなエビかわかるよ！



エビポイント  **長い触覚**

敵に触れたら
すぐ逃げるため！

チクチクポイント  **チクチク頭**

敵に食べられない
トゲ！

背わたは、すきまに
つまようじを刺せばとれる！

チクチクポイント  **チクチク
しっぽ**

しっぽもチクチクで、水をかいて、後ろに逃げるよ

エビポイント  **かわいい目**



下から来る敵も見するため、泳ぐエビは下から目が見えて「かわいい」！

エサを食べるあし

左右6本

歩くあし

左右10本
ようじやはさみ
みたい！

泳ぐあしの根元側から殻をむこう！

泳ぐあし

左右10本
しゃもじみたい！

トゲは
こちらに曲げるととれる！

エビポイント  **エビのあしは
全部で26本！！**

和食でも人気の食材！

ゆでたエビはひげが長くて、腰が曲がっていて仙人さまみたいで「長生き」の象徴なんだ。色も赤いし、目が出ていて「目出たい」から、おせち料理など、おめでたい料理に欠かせないよ。



エビのあしをとるとこんな感じ！

エビの秘密を動画で見よう！
これでキミもエビ博士だ！！



食べる前の
3分動画



セワタ取り等
くわしく知りたい人は