



ミャンマーを象徴する黄金の寺院
「シュエダゴン・パゴダ」



ほほえみの国・
ミャンマー 東南アジアに位置し、中国、
ラオス、タイ、インド、バングラデシュと国境
を接し、南西部はインド洋に面しています。

ふかした食感 & 存在感 ミャンマー産 殻付き

和食を代表する寿司・天ぷらをはじめ、フライやグラタン
腰が曲がっているエビは“長寿”を表し縁起のよい食べ物と
ミャンマー生まれの「殻付きブラックタイガー」を紹介します。

自然に近い環境で育てる エビの粗放養殖※

自然の地形を活かして作った池を利用し、天然の稚エビを育てて
います。エビの養殖池は深いマングローブの林の中にあり、小舟が
徒歩でしかいけません。それだけ大自然に恵まれた環境です。養殖
池の水は潮の満ち引きによって交換され、水草やプランクトンが豊
富で、エビのエサになっています。エビの収穫は引き潮時で、池と
川をつなぐ水門を開き、水流とともに流れてきたエビを投網や竹製
の罟などで収穫します。収穫された
ブラックタイガーは、のびのびと大き
く育ちます。



収穫された
ブラックタイガー

エビの殻もしっかり。
元気に育っています！



春日さんを頼りに現地を訪れた、
「株式会社松岡」の横山さん（大阪支店）。

「世界の海から日本の食卓へ」
を理念に、豊かな食文化を創造す
る「株式会社松岡」。今年で創業
74年を迎える、山口県下関市に
本社を置く水産物の老舗商社で
す。ミャンマーで天然エビを生産
するために、1998年に現地法人と
の合弁会社「ミャンマーサンライ
ズ社」を設立しました。

粗放養殖
とは… 自然の地形を
活かして
作った養殖池

●表紙のレシピ● おいしい フライパンで♪ 海老の塩焼き

材料（作りやすい分量）

- 有頭海老……6尾
- サラダ油……大さじ1
- 塩……少々
- 酒……大さじ1

ポイント

- 1 ボウルに水500mlと塩を大さじ1/2入れ、えびをよく洗う。ザルに上げ、その後もう一度さっと水で流す。水気をペーパーで良く拭き取る。
- 2 えびの殻付きのまま背の方に包丁で切り込みを入れ、背ワタを出す。全体に塩を少々振りかける。
- 3 フライパンにサラダ油を全体になじませ、盛り付けたとき上になる方から中火弱の火加減でじっくりと焼く。ひっくり返し酒を加えてフタをして1~2分ほど蒸し焼きにする。（加熱しすぎると身が固くなるので気をつける。）
- 4 いただく時は、頭の殻から胴を引き抜き、背の殻の切り込みから胴体の殻と足を取り外す。頭には味噌が詰まっている場合も多いので、直接口で吸いつくことはマナー違反ではありません。

エビの存在感 ブラックタイガー

などにもよく使われるエビ。日本では昔から、
されています。今回は肉厚で存在感のある、



奥地へ小舟で



エビに最適な環境



養殖池の水門

駐在員の春日さんを囲んで、
エビ加工工場の皆さん



ミャンマーから
こんにちは
（ミャンマー語
ミンガラバー）

中央の人が
春日さんデス！

「殻付きブラックタイガー」の特長

自然環境をたくみに利用 /

1 天然に近い「ブラックタイガー」

自然に近い「粗放養殖」のため、エビはストレスなく育ちます。人工的な
「集約養殖」に比べて生産量が少なくなりますが、病気になりにくく、
抗生物質などの薬品を使う必要がありません。

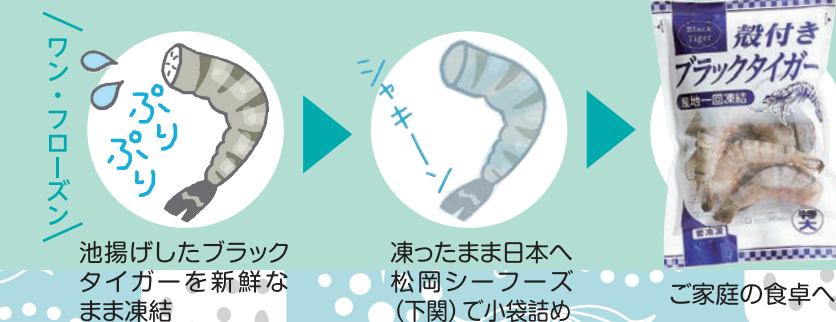
2 ミャンマー駐在員が生産チェック

「株式会社松岡」の春日さんは駐在歴22年で、ミャンマー語も滑らか。
安心・安全のための生産チェックはもちろん、安定供給のため現地での
密なコミュニケーションを大切にしています。

うま味や食感を大切に /

3 産地一回凍結。だから新鮮！

現地に加工工場を持ち、スピーディーに冷凍できることが強みです。池か
ら新鮮なまま凍結するため、酸化防止剤も不使用。バラ凍結のため、使い
たい分だけ調理できます。



村ぐるみでエビを大切に育てています。
「ミャンマーの人たちは素朴で勤勉。仏教徒が多いため
か日本人と近いところがあり、親しみを感じています」
（談：春日さん）