



ホ	Ab	キーワード検索			
ー		知	ベ	ポ	組
ム		ら	ン	ー	情
		せ	ト	ト	報

レポート 2023.07.19

愛知が誇るお菓子、「えびせんべい」作りを体験！

- ご当地グルメ
- 三河湾
- 愛知海グルメ
- 海と日本プロジェクト愛知
- 海と日本愛知



全国有数の漁場、三河湾。その豊かな三河湾を代表する海産物で作られる生産量日本一のお菓子、それは「えびせんべい」。

アーカイブ

海と日本PROJECT in 愛知県

三河湾や伊勢湾などに囲まれた愛知県。海と野山と都市のバランスよい構成が特色です。養殖など沿岸漁業がさかんで、特にあさり類、くるまえびは全国でも有数の漁獲量を誇ります。「海と日本プロジェクトin愛知県」ではこのような愛知の海の豊かさや多様性を伝えることで皆さんに興味を持ってもらい、海と共生するムーブメントを起こすことを目的に活動しています。

テレビ愛知

Pick up

おやつ感覚で食...



ホーム

About

お知らせ

イベント

レポート

番組情報



愛知県はえびせんべいの国内シェアがなんと95%を誇ります。実はえびせんべいは製造過程において廃棄ロスが少ないお菓子でもあります。



愛知県知多郡美浜町にある「えびせんパーク」では、海産物が丸ごとはいったせんべい作り「ぺったん体験」ができるんです。

ということで、えびせんべい作りを体験してみました！

おすすめタグ

海と日本

海と日本プロジェクト愛知

SDGs

自由研究

海と日本愛知

海と日本プロジェクト

ごみ拾い

テレビ愛知

蒲郡市

海と日本愛知2022



- ホーム
- About
- お知らせ
- イベント
- レポート
- 番組情報
- 検索



材料は甘えび10匹。殻ごと使うのでカルシウムも豊富です。捨てるところもなくまるっと全部食べられます。



ボールの中で材料をまぜまぜ。ミソが溶けだしてすでに美味しそうなのですが、これを鉄板にすべて広げ、レバーを下げジューっと焼きます。しばらくしてレバーを元の位置のあげると、大きなエビせんべいが出来上がりました！エビの形もそのまま残っています。



2026.04.03

世界初！複数の無人運航船を陸上から同時に支援 | 日本財団「MEGURI2040」が加速させる海運DXと社会実装の最前線

愛知が誇るお菓子、「えびせんべい」作りを体験！ | 海と日本PROJECT in 愛知県



ホ
ー
ム

About

お
知
ら
せ

イ
ベ
ン
ト

レ
ポ
ー
ト

番
組
情
報



早速いただくと、パリっとした歯ごたえと、エビをそのまま食べているような香ばしさがたまりません！

えびせんパーク 大岩健太さん 「殻を捨てることなく、まるごとの姿をせんべいにするのがえびせんべいの原点です。」



愛知が誇るえびせんべい、未来へもつないでいきたいですね。

関連リンク



レポート [2026.02.09](#)

おやつ感覚で食べられる”炙りさんま 甘露煮仕立て”まもなく発売！



レポート [2026.02.06](#)

【海ノ民話アニメーション】南知多町・日間賀島につたわる「たこあみだ地蔵」完成！小学校で上映会