

# アメリカザリガニの有効利用—食材活用の試み ver3.0

NPO 法人シナイモツゴ郷の会 坂本 啓

## 1. 目的

ため池の生態系及び希少種を保全する目的で駆除されたアメリカザリガニ（以下ザリガニと言う）について，その有効利用の可能性を模索し，得られた知見をもとに一般住民等へザリガニ駆除の必要性を PR するとともに，将来的にはザリガニを原料とした加工食品を商品化し，駆除費用等の一助とすることを目的とする。

## 2. 試験内容と結果

<発酵加工品について>

平成 28 年度は，醤油メーカーから麴を購入し，原料のザリガニに塩及び豆麴を添加したザリガニ魚醬を作成した。5 ヶ月経過時点で塩のみ添加の魚醬は塩角がまだ取れていないのに対し，塩と豆麴を添加したものは味がまろやかになり，大豆醤油に近い色合いとなった。

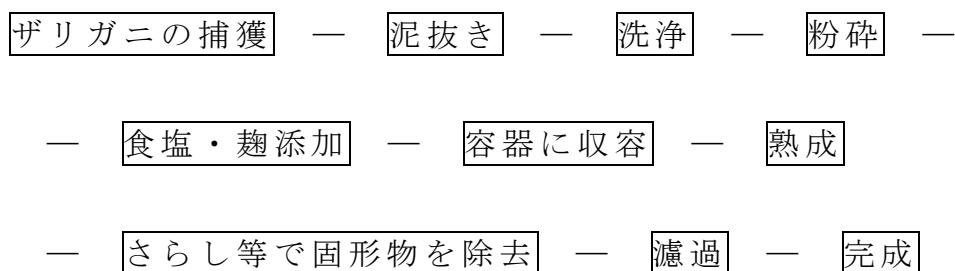
平成 29 年度は，麴の種類（米麴，麦麴）を変えて試験中である。



ザリガニ魚醬

※左が塩のみ，右が塩と麴添加

ザリガニ魚醬試作手順



### <乾燥加工品について>

常温保存が可能な加工品として「ザリガニせんべい」の試作にチャレンジした。平成 29 年度は、宮城県水産技術総合センターの煎餅焼き機を借用し、片栗粉、塩、だし汁で作った生地には稚ザリガニ及びザリガニの身を乗せてせんべいを試作し、調味、配合割合等の検討を行った。郷の会会員からは「味は良いものの、食感をもう少し工夫する必要あり」との意見が出され、現在改良中。



### <ザリガニ料理について>

ザリガニをより身近に、美味しく食べてもらうため、様々な調理レシピの開発にも取り組んでいる。これまで 10 種類以上のザリガニ料理を試作した。以下に写真とともに紹介する。現在レシピ集を作成中。



塩ゆで



唐揚げ



みそ汁



ポテトサラダ



チリソース



サラダ



パスタ



にんにく炒め



鶏肉の煮込み



チャーハン



アジアンスープ

### 3. 当日の試食について

当日は、以下について試食提供予定。

- ・ 熟成途中のザリガニ魚醤（①塩のみ添加，②塩＋麴添加）
- ・ ザリガニせんべい