

アメリカザリガニの有効利用—魚醬作成の試み ver2.0

NPO 法人シナイモツゴ郷の会

坂本 啓

アメリカザリガニは、1927年にウシガエルの餌として日本に持ち込まれ、今では全国的に生息が確認されている。近年、ブラックバスなどの外来魚が駆除されたため池でアメリカザリガニが繁殖する事例が報告されており、タナゴ類の産卵基質となる二枚貝の捕食や水生植物の刈り取りによるため池の水質悪化が懸念されている。このため、当会では外来魚駆除と併行してアメリカザリガニの駆除にも取り組んでいる。

日本では、駆除されたアメリカザリガニが利用されることはほとんどない。しかし、アメリカザリガニは可食部が少ないものの、加熱すると甲殻類特有の風味が出て非常に美味である。当会では、この風味に着目し、アメリカザリガニを「調味料」として利用するためにザリガニ魚醬の作成に取り組んでいる。今回は2年目の経過を報告する。

○ザリガニ魚醬試作手順

- ・ザリガニの洗浄，泥抜き
- ・ザリガニを粉碎
- ・ザリガニの重量の20%の食塩及び一部には10～50%の麴を添加
- ・タッパー等の容器に上記を収容
- ・常温で数ヶ月～1年程度熟成（定期的に攪拌）
- ・さらして濾して殻などの固形物を除去し，さらにフィルターで濾過



フィルターで濾過

○ザリガニ魚醬試食・評価（途中経過）

常温で5ヶ月程（6～10月）熟成させたザリガニ魚醬（①塩のみ，②塩＋麴）を会場にて，試食提供する。



ザリガニ魚醬