

アメリカザリガニの有効利用～魚醬 ver2. 1～

坂本 啓（シナイモツゴ郷の会）

<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。

<試験内容と結果>

①発酵加工品の試作について

平成 27 年度は原料のザリガニに塩のみを添加してザリガニ魚醬を作成したが、平成 28 年度は、鎌田醤油（株）から麴を購入し、原料のザリガニに塩及び麴を添加したザリガニ魚醬を作成するとともに、品質安定化を目的として保温庫を用いた定温管理による熟成試験を行った。

H27 年度にザリガニと塩のみで作成した魚醬は、常温にて 6～9 ヶ月熟成することで、塩角が取れ、甲殻類の風味が感じられる魚醬となった。H28 年度に作成した塩及び麴を添加した魚醬は、第 1 回目の試験では麴添加のために塩分濃度が低下し、一部の試験区で腐敗・カビが発生した。現在は塩分を調整し、再試験中である。腐敗・カビが発生しなかった魚醬では、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、麴と塩を添加したものは味がまろやかになり、大豆の醤油に近い色合いとなった。また、保温庫（30℃）を用いた定温管理による試験については、恒温器が 3 ヶ月程度で不調になったため、長期使用に耐えうる保温庫の作成を再検討し、その後再評価することとした。

②乾燥加工品の試作について

平成 28 年度は、せんべいについて、調味、配合割合等の検討を行うとともに、宮城県水産技術総合センターの煎餅焼き機を借用し、試作を行った。片栗粉、塩、だし汁で作った生地にザリガニの身及び稚ザリガニを乗せて煎餅焼き機でプレスすることで、ザリガニせんべいを試作し、郷の会会員による試食会で提示したところ、味は良いものの、見た目を少し工夫する必要ありとの意見があった。今後さらに改良していきたい。

③ザリガニ調理法について

平成 27 年度は、地元で食べられている調理法を中心に塩ゆで、唐揚げ、味噌汁、ポテトサラダ、チリソース和え、煎餅（ホットプレート）などを試作し、レシピをまとめた。平成 28 年度はザリガニ有効利用を PR するために、試食提供しやすい調理法として、「ザリガニサラダ」「ザリガニパスタ」「ザリガニのにんにく炒め」を試作した。会員による試食会ではサラダの評価が高く、また保冷剤等の使用によ

り保存が比較的容易であることから、試食提供にはサラダを用いることとなった。H28.11.26のシンポジウムで試食提供したところ、参加者からは美味との声を頂き、好評であった。

<今後の課題>

- ・魚醤の製造工程の検討（定温管理，絞り回数）
- ・恒温器試作
- ・商品化へ向けた手続き等情報収集
- ・ザリガニ料理レシピ集作成
- ・鶏卵業者のニーズ等の情報収集

<試験風景>



ザリガニ魚醤



魚醤試食会



ザリガニせんべい試作



ザリガニサラダの試食