

アメリカザリガニの有効利用～魚醬 ver4.0, せんべい等～

シナイモツゴ郷の会 坂本 啓

<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

平成 29 年度の試験（H29.7 仕込み）は、始めに麴の種類（豆麴→米麴, 麦麴）による風味の違いを調べるとともに、水の添加量（無加水, 原料の 50%, 原料の 100%）を変えた魚醬を作り風味の変化を調べた。熟成 1 年後の状況を確認したところ、麴の種類を変えた試験では、米麴に比べて麦麴の方が色が濃く、風味もまろやかになっていた。また、水の添加量の試験では、収量は原料の 100%加水>原料の 50%加水>無加水の順に多くなったが、風味は無加水>原料の 50%加水>原料の 100%加水の順によく、この傾向は半年時点での評価と変わらなかった。次に、ザリガニを丸ごと使って仕込んだ試験区とザリガニの身のみで仕込んだ試験区を作り、風味などを比較した。その結果、身のみの方よりも丸ごと使った区の方が熟成が早いことが分かり、麴の他にザリガニ自体の消化酵素が働いていることが示唆された。



米麴で仕込んだ試験区

平成 30 年度の試験（H30.3 仕込み）では、データの再現性を確かめるべく、麴の種類（豆麴, 米麴, 麦麴）、水の添加量（無加水, 原料の 50%, 原料の 100%）を変えた条件による風味の変化を再度調べるとともに、新たにもろみ添加区を設け、熟成の違いを調べた。また、これまでの条件を踏まえ、若干スケールを大きくして（1.0kg→5.0kg）仕込みを行った。熟成 6 か月後の状況を確認したところ、麴の種類による熟成速度は、豆麴>麦麴>米麴の順に大きく、風味も同順でよい傾向にあった。またもろみ添加区は、無添加区（麴のみ）よりもさらに熟成が早い傾向にあり、風味もまろやかに感じられた。



麴の種類を変えたザリガニ魚醬
左から豆麴, 米麴, 麦麴



ザリガニ魚醬の試食試験

(2) 乾燥加工品の試作

平成 30 年度は, 前年度に引き続き, 食感及び食味の改良を行った。食感については, ベーキングパウダーを加えることでサクサク感が向上した。また食味については, 原料への下処理を行うことでザリガニの臭みを低減させる条件を検討中である。



<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醬
- ・ザリガニ料理 他