

ザリガニの食用レシピ

宮城大学

佐々木 亜利沙・○藤原 侑己

駆除後の外来種の多くは殺処分後、埋葬や焼却処分されている。そこで外来種の有効活用として食用利用を取り上げ、一般の家庭でも調理できるレシピを考察した。

1 実例

(1) 世界の外来種調理利用例

メキシコ湾で繁殖したミノカサゴがロブスターの代替品としてレストランなどで販売され、その数を減少させたといった報告が2014年に The Washing Post に掲載された。しかしこの報告によると、この生体数の減少の維持は容易なものではなく、さらに嗜好性や消費が繁殖能力に追いつくのかなどの問題点がある。駆除対象の外来種は食用ではないため、痩せ細っており実際に食べられる部分が少ないためかこの報告の中で紹介された鯉やヒマラヤブラックベリー、野生の豚はいずれも人々の需要を喚起するには至らなかった。このような結果の中で、外来種の食用利用は、外来種駆除や生体数減少を保証するような確定的な解決策ではないにしても人々に関心を持たせるきっかけになるとの意見があった。

(2) 中国のザリガニ食

日本では駆除の対象になっているアメリカザリガニだが、隣国の中国に目を向けてみると扱いが異なる。中国ではアメリカザリガニは小龍蝦シヤオロンシア(小さいロブスター)と呼ばれ、1990年初頭から食材として養殖されてきた。そんな中、中国国内ではここ数年、空前のザリガニ食ブームが起きている。それを裏付ける事実として、中国国内におけるザリガニ料理専門の料理店は2015年から急激に増え始め、2016年6月末には前年比33%増の1万7670店舗に達したと報告されている(中国企業「美团」のレポートより)。また、中国でザリガニの産地として有名な湖北省の短期大学では、2017年の3月に「ザリガニ学部」と呼ばれる学部が設立された。この学部では調理から流通までザリガニのエキスパートを育てるための内容を学ぶことができる。このように中国ではザリガニ養殖は一つの産業として確立されており、現在進行形で発展している。日本ではあくまでもザリガニは駆除することが目的であり、産業規模で発展させるのは非現実的であるため、一般家庭で調理可能な範囲で料理を試作した。

2 レシピ

【ザリチリ】

・材料 (1~2人分)

ザリガニ(茹でてある物)100g

長ネギ 10cm

片栗粉 小さじ1と2分の1

油大さじ1

★ケチャップ、水各大さじ2

★にんにくチューブ 1~2cm

★豆板醤小さじ2分の1

★中華だし小さじ1

・手順

(1)ザリガニに片栗粉をまぶす。長ネギはみじん切りにする。

(2)フライパンに油を入れて中火で熱したら長ネギとえびを入れて 30 秒炒めて火を消す。

(3)(2)によく混ぜた★の材料を入れて火をつける。木べらで混ぜてトロミがついたら完成。



図1. ザリチリ

【ザリカツ】

・材料

アメリカザリガニ 300g

卵 1個

小麦粉大さじ2

パン粉大さじ2

片栗粉大さじ1

顆粒コンソメ小さじ1/2

顆粒和風だし小さじ1/2

塩胡椒適量

・手順

(1)ザリガニ 50g を適当な大きさに小口切りにする。

(2)(1)以外の材料をすべてミキサーにかけてすり身にする。

(3)すり身に(1)のザリガニを混ぜて適量形成し小麦粉、卵、パン粉の順につける。

(4)油で揚げて完成。



図2. ザリカツ

3 調理中のポイント

- 1 泥吐きをさせた後、酒につけると下準備がし易い。
生きたまま酒に浸すとアルコール中毒を引き起こすため行動力が極端に低下し、保定や胴体を引きちぎる際にハサミで攻撃されにくくなる。
- 2 尾節を取り易いように背板を軽く折り一気に引き抜くと、背を開かなくても腸を除去できる。
尾節を掴みながら節を折り曲げると引き抜き易い。



図 3. わたぬきの様子

4 感想

味は淡白であるためどの料理にも活用できると感じた。食感はエビのような弾力がありながら、カニのように繊維質な部分もあると感じた。基本的にエビの代替品として利用しても問題ないようだが、エビと比較すると1匹あたりの身の量がかなり少なく、わざわざザリガニを使う必要性を感じない。そのため、代替品としてではなくザリガニ料理の開発が必要だと考える。さらにミソの香りが独特であるため、人によって好き嫌いが分かれ易いと感じた。今後ザリガニ料理の普及を目指すのであれば、ミソの活用法も模索すべきだと考えた。