

アメリカザリガニの有効利用② ～調味料、加工品等 ver5.0～

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

(1) 調味料の試作

これまでの発酵調味料の試験結果から、ザリガニ魚醤については、原料に対して、水50%、豆麴30%を添加、トータルの塩分を20%に調整し、常温で1年程度熟成させることで、甲殻類の風味がある魚醤を作成することができることがわかった。また合わせて原料の10%程度のもろみを加えると、まるやかで市販の醤油に近い風味を出すことも可能である。平成31年2月に行った試食会で実施したアンケートでは、刺身、煮物、卵かけごはんなどに合うのではないかとの意見もあり、今後はできたザリガニ魚醤の活用方法について検討していきたい。

今年度は、ザリガニ原料からうまみエキスを抽出すべく、大分県宇佐地方の郷土料理である「がん汁」の製法を参考に、簡易なエキス抽出方法の開発に取り組んだ。がん汁は、モズクガニを生きたまま殻ごとすりつぶし、これを漉したものに水を加え、味を整えて食すものであり、濃厚なカニの風味が特徴である。原料の粉砕には市販のフードプロセッサーを用いた。予備試験を行ったところ、ザリガニのサイズが大きすぎると殻が固く、フードプロセッサーの刃やモーターに負荷がかかるため、使用する原料は中サイズ（体長7～8cm程度）以下のものを用いることにした。抽出したエキスは若干の泥臭さが感じられたものの、がん汁にして食したところ甲殻類の風味があり、調味エキスとして



抽出したエキス

の可能性が感じられた。今後臭みの改善や保存試験等を行っていきたい。

(2) 乾燥加工品の試作

平成30年度は、ザリガニせんべいの食味について、ザリガニの臭みを低減させるために、原料への下処理方法について検討を行った。下処理には、酒、牛乳、生姜の3種類を用い、対照区として下処理しないものも準備した。処理区は、せんべいの原料となるザリガニを容器に入れ、酒と牛乳については原料が浸るくらいまで注ぎ、生姜については重量の10%程度のすりおろし生姜を水で溶いて原料が浸るくらいまで注いで、1晩冷蔵庫で保管した。翌日、それぞれの原料を茹で及び焼いて食し、臭みの程度を官能評価した。

官能評価の結果、茹でたものでは生姜>牛乳>酒>無処理の順に臭みが少なく、また焼いたものでは生姜>酒>無処理>牛乳の順で臭みが少なかった。以上のことから、生姜の臭み低減効果が最も高く、せんべいを作る際も生姜で下処理を行うことで食味が改善されるものと考えられた。



ザリガニせんべい

(3) 調理の試作

当会では、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。今年度は、「ザリガニかまぼこ」「ザリガニのかぼちゃサラダ」「ザリガニのかぼちゃあんかけ」にチャレンジした。



ザリガニかまぼこ

※当日は、ザリガニの調理・加工品について試食を提供予定。