

アメリカザリガニの有効利用～魚醤 ver4.1, せんべい等～

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）発酵加工品の試作

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。

熟成約 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、豆麴＞麦麴＞米麴の順に熟成が早かった。風味は、米麴は甘い香りが強く、麦麴は少し塩角が強いなどそれぞれの麴で異なっていたが、豆麴が最も良い風味であった。

次に、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≫無加水の順に多かったが、無加水区では極端に収量が少なかった。また、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や昨年行った試験と同じであった。収量と風味のバランスを考慮すると、1 年程度の熟成期間での加水量は原料の 50%程度がよいことが分かった。

最後に、もろみの添加試験では、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、味もまろやかで市販の醤油に近い風味であった。



イベントでの試食提供風景



- ①豆麴・無加水, ②豆麴・50%加水, ③豆麴・100%加水
 ④豆麴・50%加水・もろみ添加, ⑤米麴・50%加水, ⑥麦麴・50%加水

(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。

