

アメリカザリガニの食材利用 ～調味料、加工品等 ver7.0～

NPO 法人シナイモツゴ郷の会 坂本啓・坂本ひとみ

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) 加工（発酵・エキス）関係

昨年度から取り組んでいる、大分県宇佐地方の郷土料理である「がん汁」の製法を参考にした簡易なエキス抽出方法の開発について、今年度は異なる原料形態での製造試験を行った。「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

- ①大サイズ（体長 10cm 以上）の頭部
- ②中サイズ（体長 7～8 cm 程度）以下のザリガニ

○準備物

家庭用のフードプロセッサー、三角ネット（市販）、保存用ビン

○搾出方法

フードプロセッサーを用いて原料を粉砕し、それを市販の三角ネット入れて絞り、エキスを搾出。搾出したエキスは、加熱濃縮し、冷凍保存。

○評価試験・結果

原料 1 k g から得られた加熱濃縮したザリガニエキス（タンパク質）は、原料①で 220 g，原料②で 160 g であった。また、これらを一定期間冷凍後に解凍し、スープにして食味試験を行ったところ、両者に風味の違いは感じられなかった。

これらのことから、ザリガニエキス（タンパク質）は、頭部のみから及び小型の個体からでも抽出することができ、例えば、身を取り出した後の頭部、処理に手間がかかる小型個体などの有効利用にもつながることが分かった。



搾出したエキス



加熱濃縮後

(2) 調理関係

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、「ザリガニエキス」を使った東南アジア風スープを試作するとともに、ザリガニ料理レシピ集②を作成した。

○材料

- ・ザリガニエキス（加熱濃縮） 大さじ2
- ・おろしにんにく 小さじ1
- ・おろししょうが 小さじ1
- ・酒 小さじ1
- ・ネギ 1/4本
- ・水 1.5カップ
- ・タマネギ 1/8個

※調味料

- ・鶏ガラスープ 小さじ1/2
- ・塩こしょう 適量

※仕上げ

- ・ごま油 適量
- ・ラー油 適量
- ・小ネギ 1本



※赤く見えるのが、ザリガニエキス

○作り方

- ①ザリガニエキス（加熱濃縮）を解凍しておく。
- ②鍋を熱し、ごま油をひいたらおろしにんにく、おろししょうが、酒を加えて炒める。

- ③香りが出てきたら、水、ザリガニエキス、ぶつ切りにしたネギを加える。
- ④沸騰し、アクが出てきたら適宜取り除く。
- ⑤調味料とタマネギを加える。
- ⑥タマネギに火が通ったら火を止め、ごま油とラー油で味を調える。
- ⑦器に移し、最後に刻んだ小ネギをちらして完成。