外来魚の調査と Cooking

水産科３年　丸井匡

１．研究の動機

本校のある那珂川町において外来魚がどこまで生息域が広がっているかを知り、帰化してしまった外来種が本来生息している在来種にどれほど影響を与えているのかを調査したかったことと、増えてしまった外来魚の利用価値を発見出来れば新たな資源としても利用できるのではないかと考えた。そして生息域を詳しく把握すればもっと釣りが楽しめるかと思った。

２．研究内容

（１）調査及び調理

トラップ、釣り、さで網を利用してガサガサで採集した外来生物を美味しく食べる。

（２）調査場所

那珂川町内

（３）調査対象生物

魚類、両生類、甲殻類等の外来生物

（４）調査期間

2017 年 4 月から 2018 年 1 月までの 9 ヶ月間

３．研究結果

①　ＵＳＡザリガニ汁

通常は食用に用いない頭胸部や腹部のカラを利用し味噌汁を作成した。

～材料～

- ●アメリカザリガニ頭胸部、カラ
- ●ミソ
- ●ネギ

②　カラドジョウのカラカラ揚げ

骨が硬いと言われるカラドジョウを２度揚げすることで骨までサクッと調理した。

～材料～

- ●カラドジョウ
- ●片栗粉
- ●塩こしょう

③タイリクバラタナゴの甘露煮

タイリクバラタナゴを丸ごと煮込み骨まで食べられるよう甘露煮にした。

～材料～

- ●タイリクバラタナゴ
- ●醤油
- ●酒
- ●砂糖

４．結果および感想

アメリカザリガニの味噌汁はクラスメイトに試食してもらった結果とても好評で、大手回転寿司チェーンの味噌汁のような味という感想をもらった。

カラドジョウをから揚げにした結果、意外と臭みは無く、二度揚げの結果骨も柔らかく美味しく食べることができた。

タイリクバラタナゴは泥臭くなかったものの苦い個体と苦くない個体の差が大きく、苦い個体は美味しく食べることができなかった。

どの外来生物も泥抜きをしっかり行えば臭みも無く美味しく食べることができると分かった。しかし、特定外来生物に指定されている生物もいるため取り扱いには充分注意する必要がある。

今回の課題研究ではカラドジョウやアメリカザリガニの調理は出来たのですが本校の先輩から提供して頂いた外来魚（オオクチバス、コクチバス）は実習場の冷凍庫のトラブルで調理は出来なかった。また、調理がメインになり生態調査等が全くできなかった。

この研究を生かしてこれからも外来生物の調理以外で活用方法がないか考えていきたい。