

夏休み自由研究

“ザリガニスープを作ってみよう”

コロナ禍が叫ばれて久しい中、今年の夏休みは大変短い休みとなってしまうそうです！ですが、夏休みの宿題はしっかりあるわけで・・・。

そんな中、地元宝木中学校の生徒さん達が、食材としてのザリガニに興味をもち、とちぎアグリプラザへ自由研究の質問に来てくれました！！



若き研究者は、右から宝木中学校の吉田陽樹さん、大野叡聖さん、西が丘小学校の吉田直生くんでした。

ザリガニは大好きだそうで、良く、近所で捕まえているそうです。

「たくさんザリガニを食べたい」と意気込んでいます。

それじゃ作ってみましょう！
本日はザリガニクラムチャウダーを作ります。

ググ
ツツ
ググ
ツツ
ググ
ツツ
ググ
ツツ
ググ
ツツ



ザリガニには、ベルツ吸肺虫という寄生虫がいることもあります。これは、イノシシや淡水カニにもいることが知られ、2017年には全国で488の感染事例が確認されています。トップは九州、次に多いのは関東地方です。

栃木は、イノシシやモクズガニを食べることがあるからか・・・怪しい・・・。

ここでは、厚生労働省の指導に従って、55度で5分間以上、茹で上げます。

ちょっとかわいそうですが、火が通ると、赤黒い体色から、キレイなオレンジ色に変わってきます。また、エビ？らしい香ばしい香りに包まれます。

このように鍋で煮ていると、普通の食材に見えるのが不思議です。



次は、カラ剥き作業に移ります。皆さん、手分けして、ひたすらカラを剥いていきます。大きな体から、小さな身しか取れないのは残念ですが、数があるから大丈夫！って何が・・・。

併せて、この時点で、ハラワタもキレイに取り除きます。

「中々難しい」と大野さん！カラに気を取られていると、一緒に身まで干切れてしまいます。

まだ、スタートですよ～。

なんとかここまでできました！ザリガニにして、ざっと100匹！なんか、サラダのようですね・・・！確かに、ちょっと前の人たちはマヨネーズを付けて食べていたそう。エビマヨ♪

このまま食べても美味しいです！

まさにエビです。因みにエビとザリガニの違いは・・・体を輪切りにしてみるとエビ・・・弾丸形ザリガニ・・・円形 となります！



もう一杯！って美味しいからもう一杯！って



最後にクラムチャウダーベースにザリガニをいれて完成！お味はいかがでしょうか・・・？



とちぎアグリプラザには、色々な専門家がおります。農業、畜産、食育は勿論ですが、お花やお魚など、自由研究に行き詰ったら、いつでも、ご質問ください。また、農業や食に関する書籍も沢山取りそろえており、だれでもご利用いただけます。