



厚岸のアナジャコを美味しく食べて一石二鳥



北海道厚岸翔洋高等学校 海洋資源科・調理師コース 尾崎令侍・高瀬明依・寺澤 翔

背景と目的

アナジャコ *Urogebia major* (De Haan, 1849) は全長10cm程度の甲殻類で、干潟に穴を掘って生活している。厚岸湖内に広がるあさり島(アサリ養殖のための人工干潟)では、アサリの棲み家を奪ってしまうとして漁業者から嫌忌されている。

我々は令和元年度より研究を始め、昨年度はアナジャコを有効活用する方法として、食材としての特性を生かしたアメリカソースを開発した。今年度の研究では、I 野外調査によりアナジャコとアサリの関係について明らかにすること、II アメリカソースの風味と包菜を改良すること、III アナジャコを用いた新製品を開発すること、以上の3点を目的とした。

I アナジャコとアサリの関係を明らかにする

◎北海道大学水産学部と共同で野外調査を行った

- 1 場所 厚岸湖内のあさり島、及び厚岸役場裏の干潟
- 2 日時 令和2年6月20-24日(大潮の干潮時)
- 3 方法 ①50mの調査ラインを計8本設定
②5mごとに50cmの方形枠を設置
③アナジャコの巣穴とアサリを計数
④アナジャコを全て捕獲

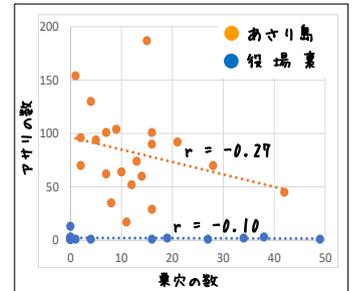


4 結果

アナジャコの巣穴の数とアサリの個体数との関係を右図に示す。

あさり島において、両者に負の相関が見られたものの、統計的に有意ではなかった。

役場裏の干潟はアサリの個体数が少なく関係性が見られなかった。



5 考察

あさり島において、アナジャコの巣穴の多い場所にはアサリが少ない傾向が示された。今後、データ数を増やして再解析を行いたい。

また、調査を行う中で、アナジャコとアサリでは好む環境条件が異なる傾向があることに気付いた。今後、海面からの高さや、底質など、今回取らなかったデータを加えて再検討してみたい。

II アメリカソースを改良する

- 1 生臭みを抑えて風味の向上
→背ワタや腹肢の除去
→香味野菜の増量、切り方の改良



- 2 レトルトパウチ包菜への挑戦
→昨年度の瓶詰めでは保存性に不安



3 アメリカソースを使ったレシピ

◎シーフードカレー

アメリカソースを各種スパイスでカレーに仕上げ、ワインで蒸したシーフードを合わせた。



◎自身魚の白ワイン蒸しセルクル風

地元産のクロソイの切り身を、セルクルリングに詰めてメレンゲと共に白ワインで蒸し、アメリカソースを添えた。



◆アメリカソース◆

エビの殻を炒め、香味野菜、トマト、香辛料と共に煮込んで作ったフランス料理のソースの一種。甲殻類独特の甘みとコクが味わえる。パスタや魚貝のソテーなどに合わせるのが定番。



III アナジャコの新製品を開発する

1 アナジャコ姿焼きせんべい

一匹丸ままのアナジャコを、米粉と片栗粉、砂糖、食塩で作った生地と一緒に、熱した鉄板でプレスして焼き上げる。

香ばしいアナジャコの風味が口いっぱいになり、大変美味。



2 アナジャコのがん漬け

アナジャコをすり鉢で丁寧にすり潰し、食塩、輪切りの唐辛子を加えて、冷蔵庫で2週間程度熟成させた塩辛。

ホヤとカニ味噌を合わせたような珍味で、魚貝特有の旨味が口の中で爆発する。



総合考察

1 本年度の研究では、アナジャコの多い場所ではアサリが少ない傾向が示されたが、両者の関係を明らかにするには至らなかった。あさり島ではアナジャコはアサリと競争関係の可能性がありますが、厚岸湖全体などの大きなスケールでは、生産力の増大に寄与している可能性がある。そのような視点も取り入れて、地域と連携しながら研究を継続していきたい。

2 アナジャコの水産物としての魅力を発信するために、様々な製品開発を行い、また家庭で手軽に食べられるレシピの提案などを行ってきた。今後、地元水産加工会社などと連携して、コスト面などの問題を解決しながら商品化の道を探っていきたい。また、アナジャコの効率的な採集方法や鮮度を保ったまま流通させる方法についても模索していきたい。

謝辞 本研究にご協力いただいた皆さまに感謝申し上げます。厚岸町漁業 木嶋久晶氏・横田取大氏、厚岸漁業協同組合 漁業振興部長 埴見 寛氏、北海道大学大学院水産科学研究院 教授 和田 哲氏、北海道大学水産学部 齋藤昂大氏・高下聖崇氏、ANA C. P. ホテル釧路 総料理長 楡金久幸氏、厚岸味覚ターミナル・コンキリエ 取締役支配人 加藤裕文氏・料理長 飛澤義文氏、(有)高島食品 代表取締役 高島昭一氏・取締役事務 高島昭人氏、(株)ウエカツ水産 代表取締役 上田勝彦氏