

# 外来ザリガニ類の食用利用について ～外来種の取り扱いに関する検討～

野中俊文 株式会社 建設技術研究所

キーワード：外来種、ウチダザリガニ、アメリカザリガニ、駆除、食用利用

## 1. はじめに

### 1.1 日本における外来種のザリガニ

日本には、ニホンザリガニ、アメリカザリガニ、ウチダザリガニの3種のザリガニが生息しています。このうち、ニホンザリガニだけが在来種で、他の2種はそれぞれ目的をもって持ち込まれた外来種です。

ウチダザリガニは人々の食用として、かつて、北海道をはじめ全国で養殖がおこなわれましたが、養殖はうまくいかず、食料として提供されることもありませんでした。しかし、現在、北海道内各地で多くの個体が生息するようになり、生態系に影響を及ぼすと考えられ、外来生物法で「特定外来種」に指定され、取扱いに注意が必要です。一方、アメリカザリガニについてもウシガエルの餌として輸入されたものが今では全国に広がり、小学校の教材に使われるなど、大変身近な存在です。しかし、最近の研究で、在来の生態系に与える影響が大変大きいことがわかり各地で、積極的に駆除活動が行われています。

## 2. 食材としてのザリガニ類

### 2.1 ウチダザリガニ

ウチダザリガニは食用というものの、一般に食べることができる店は、限られています。実際には、阿寒漁業協同組合で取扱いをしています。ただし、本種は特定外来種であるため、活きた個体の販売は、飲食店の方に限られます。しかし、茹でたものは一般に買うことができます。

ウチダザリガニを料理している店がありますが、塩茹で(写真)が最も多く食べられるメ

ニューで、その他には頭や殻を使った作ったアメリカーナソースで各種パスタなども提供されています。



### 2.2 アメリカザリガニ

アメリカザリガニはウチダザリガニに比べてさらに食べられる機会はさらに少ないです。築地やアメ横等でも小売りをされることがありますが、中華食材として用いられることが多いようです。

スウェーデンやフィンランドでは、夏になるとザリガニ類を食べます。また、中国ではザリガニ料理の人気店もあります。

## 3. ザリガニを減らすために

全国で行われている外来ザリガニ類の駆除を効果的に実施するためにも、食べて減らすことは一つの方法となりえると考えられます。

それらを実現するためには、①食材の魅力のPR、②捕獲・流通に係る規制緩和、③捕獲・取扱い業者・購入者等に対するインセンティブを付加するなど、対策も想定されます。ただし、養殖を行い数が増えるようになっては本末転倒ですから注意が必要です。