

池から駆除したザリガニを食用にすると宣言してから約一カ月、その間の泥抜きを経てザリガニを料理し試食しました。塩ゆで、味噌汁、天ぷら、フライを試してみました。

塩ゆでの作り方

使う物・日本酒、塩。

作業 1

ザリガニの臭みを取るために日本酒を多めにかける。



次に塩を多めに入れた食塩水を沸騰させる。沸騰したらザリガニを入れる。

跳ねるので注意



十分に火が通ったことを確認して、皿に盛る。



感想

下水の臭いなどがしてあまりおいしくなかった

作業2

味噌汁

使う物・味噌、ほんだし。

先ほどと同じように日本酒をかけて臭みをなくす。

沸騰した湯に味噌を加えるその後ザリガニを入れてしばらく煮る





こうなります。赤いのはザリガニ

出来たら皿に入れて完成！！



感想

若干泥の風味が残ります。ザリガニから出汁が出るので味の素はいれなくてよかったと思います。味噌スゲーです。

作業3

フライ、天ぷら

使う物・油、天ぷら粉、卵、パン粉

ザリガニはむき身にします。生きているのをむき身にするのは難しいので沸騰したお湯にザリガニを入れすぐに上げて水でさましてむきます。

こんな感じです。



これを揚げます。

衣がこんがりとした狐色になったら、油から上げます。



後は、お好みで塩をかけて完成です！！海老と見た目は解りません



クラブ仲間で食べました。

ザリガニ料理の中ではフライが一番おいしかったといえるでしょう。評価はMaxだと思います
この試食会は若武者育成塾のメンバーとビオトープのメンバーで試食しました。今のところ試食した人に体調不良を訴える人はいませんが、真似する場合は自己責任をお願いします。

腸に寄生虫がいるようなのでよく加熱して下さい。主に腹部を過食部分とします。