

今回はザリガニのほかにスペシャルゲストとして、クサガメ、ニホンイシガメ、アカミミガメ、小型のヘビのヒバカリ、そしてタウナギも用意しました。ヒバカリやタウナギと夢中になって戯れる子どもたちがいて、これにはちょっとびっくりしました。普段はなかなか見る機会のない生き物たちですので、子どもたちにとって、とても楽しく貴重な経験になったかと思います。



▲ヒバカリは手触りがスベスベ



▲タウナギは手触りがヌルヌル

イベントの最後に、当会作成の「生きもの図鑑」と「下敷き」を子どもたちにプレゼントしました。参加してくれた子どもたちと保護者の皆さん、そして準備をしてくださった発達凸凹サポーターてくてく運営スタッフの皆さん、ありがとうございました。

補:ザリガニのその後

ところで、約 40 匹ものザリガニの行方がどうなったか、気になりませんか？ 上で述べたように、アメリカザリガニは条件付特定外来生物なので、飼育はできても放流はできません。でも、40 匹あまりのザリガニを飼育するなんて不可能です。というわけで、ザリガニは全て、私が食べることにしました。

気持ち悪い？ そんなことはありません。以前紹介したように（則竹 2022）、ザリガニは、アメリカでは郷土料理として、北欧では夏場のパーティ食材として、そして中国では高級食材として人気の食材です。今回私は、日本にいるアメリカザリガニの故郷ニューオーリンズで親しまれている、ケイジャンというスパイスを効かせた炒め煮にしました。



▲アメリカザリガニのケイジャン炒め煮



▲身離れがよく食べやすい

味は、シャコとえびの間ぐらいの感じで、とてもおいしいです。自分で捕まえて食べるのが一番おいしいと思いますが、捕まえるのも調理するのも手間がかかるので、アメリカザリガニの冷凍剥き身を買うのが楽です。Amazon でいつでも入手できますので、興味のある方は是非、食べてみてください。

【文献】

則竹賢. 2022. アメリカザリガニを食す. 水辺に親しむ会会報, 74: 5-7.

<則竹 賢>