

ザリガニとカエルを料理に使う店が増えています りょうり つか みせ ふ やまがたけんつるおかし 山形県鶴岡市

池の環境を守るためです いけ かんきょう まも

河北新報 かほくしんぽう やさしい日本語 にほんご ニュース 2022年11月2日 ねん がつふつか

山形県鶴岡市に大山上池、大山下池という二つの池があります。そのまわりで捕った「ウシガエル」と「アメリカザリガニ」を料理に使う店が、少しずつ増えています。フランス料理やラーメンの材料に使うそうです。

鶴岡市の自然交流学習館「ほとりあ」は、2012年から池の環境を守る仕事をしています。そのため、毎年、池に住んでいるザリガニ2万匹ぐらいと、ウシガエル1000匹ぐらいを捕っています。これらは昔、食べるために外国から日本に持って来ました。しかし、誰も食べたことがなかったので、あまり人気がありませんでした。それで、池の中で多くなってしまったのです。「ほとりあ」の人は、初めは捕って捨てるだけでした。でも、もったいない（物がきちんと使われていないので残念な気持ち）ので、食べるための方法を、もう一度考えることにしました。

そして、2020年にザリガニを粉にして、赤い色の調味料（食べ物の味を付けるために使う物）を作りました。その粉を料理にかけると、エビのような味がして、いいにおいもします。それで、いろいろな料理に使うよう

になりました。せんべいに^{つか}使う^{みせ}店もあります。

^{つるおかし}鶴岡市にあるラーメンの店^{みせ}「晴天の風」^{せいてん}は、ザリガニとカエルを^{ざいりょう}材料にした「^{がいらいせいぶつ}外来生物ラーメン」を出^だします。900^{えん}円です。味^{あじ}もいいし、見る^みだけでもおいしそうに見^みえます。

^{やまがたけんみかわまち}山形県三川町のフランス料理店^{りょうりてん}「ビストロ・デ・ポン」の^{さとうけいし}佐藤啓志さん（59^{さい}歳）は、カエルをランチメニューで出^だしています。フランスでは、カエルは^{ねだん}値段の^{たか}高い^た食べ物で、^{まえ}前は^{ゆにゆう}輸入していたそうです。^{さとう}佐藤さんは「^{がいこく}外国から^か買うより^{やす}安い^{りょうり}です。おいしい料理^{かんきょう}ができるし、環境^{まも}を守ることもできるし、とてもいいです」と^{はな}話^{はな}します。

「^{ふくかんちょう}ほとりあ」副館長^{うえやまたけし}の上山剛司さん（41^{さい}歳）は「これからは、ザリガニの^{こな}粉^いをニワトリのえさに^い入れて^{かんが}もらうことも考^{かんが}えています。いろいろ^{つか}使う^{ほうほう}方法^ふを増^ふやしたい^{はな}です」と話^{はな}しています。



^{がいらいせいぶつ}「外来生物ラーメン」

^{かほくしんぼうていきょう}【河北新報提供】



やってみましょう

ぶんよ 文を読んで、ただ正しいものに○、ただ正しくないものに×を書いてください。

- ① () ウシガエルとザリガニは、むかし た 食べるためにがいく にほん も 持って きました。にんき 人気がありませんでした。
- ② () ザリガニでつく 作った ちょうみりょう 調味料は、いろいろなりょうり 料理につか 使うことができます。
- ③ () がいらいせいぶつ 外来生物 ラーメンのあじ 味はいいですが、おいしそうにはみ 見えません。
- ④ () いま 今は、こな 粉をニワトリのえさにもつか 使っています。



書きましょう

つるおかし しぜんこうりゅうがくしゅうかん 鶴岡市の自然交流学習館「ほとりあ」は、いけ 池の _____ を _____ しごと 仕事

をしています。はじ 初めは、いけ 池に _____ いるアメリカザリガニと _____ を

と 捕ってす 捨てていましたが、た 食べるための _____ を、もういちどかんが 考えました。

いま 今は、この2つを _____ につか 使う _____ がすこ 少ずつ _____ ています。



話しましょう

- あなたは、ザリガニやカエルをつか 使ったりょうり 料理をた 食べたことがありますか。
- にほん に 日本に来てし 知ったた 食べ物や、にほん に 日本にはなくても、あなたのくに 国でよくた 食べているもの 物がありますか。