

ザリガニ〈食研究〉

—season 2—

I 研究動機・研究目的

祖母の家の近くにザリガニの捕れる用水路がある。そこで！どうすればザリガニを効率よく釣ることが出来るかを調査したくなりました。そこでザリガニの好きな食材を探し、それを見つけ効率よくザリガニを釣り上げる。また、どのような味の物が好きかを調べることで、さらに効率よく釣り上げる。

II 研究方法

- (1) 前回のザリガニ実験の結果より、ザリガニが最も好きな食べ物は牛肉であったため、今回その一番好んだ牛肉にオリジナルの味つけをする。
- (2) オリジナルの味付けとして、甘味、辛味、酸味、苦味、塩味を付けた肉を作成する。
- (3) ザリガニにオリジナルの味付けをした肉を2つずつ総当たりで比べていく。またそれにより、どちらかの味付けが好きかを比べる。

III 研究内容

- (1) ザリガニにオリジナルの味付けを2つずつ総当たりにして、どちらの味付けが好きかを比べる。

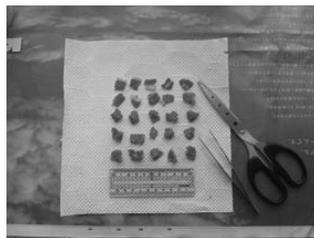
【実験 I】

〈準備物〉

水槽（中）・おけ（小）・ザル・牛肉・糸・カメラ・調味料・ザリガニ（5匹）
計量カップ（スプーン）・ファブリーズ

〈方 法〉

- ①牛肉をだいたい1cm角にハサミで切る。（25個）



- ②各調味料を大きじ一杯ずつ入れる。

※各調味料：

- 甘味（砂糖）
- 辛味（七味）
- 酸味（酢）
- 苦味（コーヒー）
- 塩味（塩）

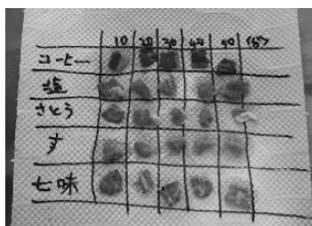


- ③それぞれの調味料に水（50ml）ずつ入れかき混ぜる。



- ④各調味料の肉を10分おきに取り出す。

- ⑤10分おきに取り出した肉



- ⑥⑤で作った味付き肉をザリガニ君たちに与える。※ザリガニは毎回変える。また、5分以上はTime Upとする。

- ⑦砂糖 VS 塩 Win 塩



- ⑧砂糖 VS 酢 Win 酢



- ⑨砂糖 VS コーヒー Time Up



- ⑩砂糖 VS 七味 Time Up



- ⑪塩 VS 酢 Time Up



- ⑫塩 VS コーヒー Time Up



⑬塩 VS 七味 Win 塩



⑭酢 VS コーヒー Time Up



⑮酢 VS 七味 Time Up



⑯七味 VS コーヒー Time Up



IV 実験 I の結果

↓ 表で表すと・・・

	砂 糖	塩	酢	コーヒー	七 味
砂 糖		×	×	△	△
塩	○		△	△	○
酢	○	△		△	△
コーヒー	△	△	△		△
七 味	△	×	△	△	

※すべて80分漬け

- ：先に食べられた
- △：時間切れ（5分）
- ×：食べられなかった

V 研究内容

(2) ザリガニは全ての味付けの生肉を食べるのかを調べる。

【実験Ⅱ】

〈準備物〉

実験Ⅰと同様

〈方 法〉

実験Ⅰで作った味付け生肉を、10分をLv 1、20分Lv 2、30分Lv 3、40分Lv 4、50分Lv 5として実験をする。(一部の実験画像)

①コーヒー Lv 1



②七味 Lv 3



③砂糖 Lv 2



④塩 Lv 2



⑤ 酢 Lv 5



⑥ 七味 Lv 5



⑦ 塩 Lv 3



VI 実験Ⅱの結果

↓ 表で表すと・・・

	砂 糖	塩	酢	コーヒー	七 味
Lv 1 10分漬け	○	○	○	○	×
Lv 2 20分漬け	○	○	○	×	×
Lv 3 30分漬け	×	○	○	×	×
Lv 4 40分漬け	×	×	○	×	×
Lv 5 50分漬け	×	×	×	×	×

Ⅶ まとめ

- ①実験Ⅰのまとめとして、人工的に作られていたコーヒーや七味はあまり食べられなく、砂糖や酢は少し食べられた。そして一番食べられたのは、塩味だった。このことから、人工的に作られた食品はあまり人気がなく、自然な物に人気があった。ザリガニはけっこうナチュラル思考である。
- ②実験Ⅱのまとめとして、酢や、塩、砂糖に人気があり、コーヒーと七味はあまり人気が無かった。この事より酸味、塩味、甘味はザリガニの好みで、苦味、辛味の刺激的な味はあまり好まない事がわかった。

Ⅷ 反省・感想

- ①アメリカザリガニを捕まえようとしたが日本ザリガニも一緒に捕ってしまい死なせてしまった。
- ②ザリガニを育てるための温度管理が大変だった。
- ③今回の実験では、生肉に味付けをするという事がとても大変だった。なぜなら生肉の臭いとザリガニの臭いが混じり実験部屋がとても臭かったからだ。ファブリーズの消臭は必須である。

次回に向けて 

今回の反省を生かして捕まえるのは、アメリカザリガニだけ（頑丈なので）にし実験後、必ず、すぐにファブリーズで消臭を行う。