

## 書評

野中健一著

『昆虫食先進国ニッポン』（垂紀書房、二〇〇八年）

香原 志勢

中学校（旧制）に入ると、私（評者）は昆虫の世界に出会い、その虜となった。当初はお定まりの蝶や甲虫を追ったが、やがて昆虫一般に目が眩がった。友人たちは虫けらに夢中の私を変人扱いした。ある日、何かの拍子で虫を食べるかということになり、私は大勢の面前で大きな芋虫を平然と口にして以来、一躍、「虫喰い」の虚名を馳せた。

太平洋戦敗戦の前年、私どもは勤労動員で中学四年の大方を鉄道工場で過ごした。私の職場は仕事はきついが、作業待ちの時間が長く、その間十分読書ができた。やがて、少ない蔵書とわずかな経験を基に、鳥澁がましくも四〇〇字詰め原稿用紙五〇枚余りの「食用昆虫の研究」という一文を書いた。これは友人間で評判となり、次々に回覧され、ついには一人の友人の家もろとも空襲の灰と消えた。

これを書いたのは、学者の真似だといえるが、虫喰いの

実を示したかったからでもある。また、当時の東京の住民は極度の食糧不足で、とくに動物性食品の摂取量は低かった。この、これへの対処を考えていた。イナゴは米作地帯で広く食され、信州にはハチの子を食べる風があり、木こりが伐木の際、カミキリの幼虫を見つけて好んで食べることは知っていた。東京ではジバチ狩りもできないので、アシナガバチの巣から小さな幼虫を引き出し、醤油で煮て、ほんの僅かばかりを舌の上にのせ、ハチの子の味を想像した。

この昆虫少年はその後動物一般に興味を抜け、やがて転じて、自然・文化の両環境に関心を持つ自然人類学者となった。ある年の生態人類学会の集いで、一人の院生の昆虫食の研究の発表を聞き、大いに激励した。当時、この院生は名古屋大学で地理学を専攻していたが、周囲よりその研究は地理学研究に合わないと言われていた時だけに、私の助言に力を得たという。

いうまでもなく、この真摯な院生こそ、後に本書の著者となる野中健一氏である。私がかつて勤務していた立教大学に、その彼が昨春赴任されたのである。昨年初夏に会った際、さきの学会での発言を思い返し、つくづく縁を感じた。無論私はまったく気がつかずにいたが。

ただ彼と私の間の昆虫食に対する態度は対照的であった。私のそれは昆虫採集に始まり、昆虫食自身はネガティ

ブな状況下での個人的発想であつた。とくに戦時下の飢餓体験が大きく関与していた。他方、著者の野中氏は、今日の豊かな食生活の時代、ヘボ（ハチの子）採り、ヘボ料理を伝統とする世界に生まれて、育ち、これを研究するにあつて、初めて周囲からの抵抗を感じながら、初心を貫いてきたのである。

長い前おきはこの程度にして、本書の紹介に入ろう。それは八つの章などから成る。流石、地理学出身らしく、随所に地図が添えられており、図解も多い。

第一章 積極的な食文化としての昆虫食は本書の総論にあたる。広く世界を見ると、昆虫を食する地域はかなり数多く見られるという。日本における昆虫食の実態調査はいろいろあるが、庄巻は一九一九年、農務省の三宅恒方のとりまとめた「食用及薬用昆虫に関する研究」という報告書で、全国の道府県ごとに各地の農事試験場の調査をまとめ、種類、方言、利用法などが記されている。著者は三宅の方法にならつて、一九八七年に全国規模で調査したが、食用昆虫の数ははるかに少なかったという。

なお食用昆虫の栄養価を知ることが大切であり、カロリーを比較すると、牛サーロイン一〇〇gは生ハチの子二二二匹、乾燥イナゴ一一八匹、乾燥イモムシ五五匹にそ

れぞれ相当するという。それは栄養価の一つの目安になるであろう。

第二章 ハチ採集技術とその方法は、味の魅力や採集法から見ても、本書の中核となる部分である。ハチの子として食されるのは主にクロスズメバチで、それは日本全国に見られる。このハチは、有名なオオスズメバチのように大きくも、また獯猛でもなく、森や野原の地中や、建物の屋根裏などの遮蔽空間に何段もの巣盤から成るかなり大きなボール状の巣をつくる。巣のありかは、外からは容易に見つからない。それは次のようにして見つけ出す。

働き蜂は野外を飛び回って餌を探すので、おとりとしてカエルやセミなどの肉を串に挿し、指で串もとを摘まみ、高くかざしていると、ハチがその一部をかじり取り、いったん去つては、また戻ってくる。その時間の長短で巣までの距離を知る。次に再来したハチの胴のくびれに目印として真綿や薄紙の薄片を名人藝でとりつける。ハチが飛び上がり、帰路につくと、その目印を追い、人々は野越え、川越え、時には木に登つて、方向を見定めて下知し、走り抜き、巣付近に達する。あたりを見回していると、ハチの出入りからようやく巣の位置を知る。以上についてもさまざまな方法があり、技に巧拙がある。この追跡が、走る者にとりおもしろく、走り甲斐がある。著者は多くの頁をとり、

詳しく説明し、また、井伏鱒二の名作「すがれ追い」を引用する。

土の中から巣を掘り出すにも特技がある。夜中に行うことがあり、その際は麦藁や杉の葉で煙らし、働き蜂の攻撃を避けて掘る。昼間に掘る際は、自家製の火薬や煙幕花火などを用いる。掘り出した巣にも大小の違いがあり、ハチの子がぎつしり詰まっていたり、裳抜けの殻だったりのこともある。それだけに採集の時季をいつにするかにも経験がものをいう。ソバの花が咲く頃がよいという人もいるが、諸説がある。

効果的にハチの子を得るために、「飼い巣」がなされることがある。巣作りの初期、野生のクロスズメバチの女王蜂と、できるだけ多数の働き蜂を巣ごと取り出して、もち帰り、自家の近くの地上の箱に入れて飼うのである。環境変化に敏感なハチを地上で飼うため、箱のつくりには余程の工夫がいる。また、スズメバチやアリ類の襲撃に備えねばならず、また大きな巣になるよう、幼虫用に大量の餌を用意する。この巣箱を幾つも準備し、中には販売用に多数の箱を備える人もいる。

ハチの子を生で食べることはあるが、大方は料理して食べる。地方によってさまざまな料理の仕方があり、著者はそれについても詳しく記述している。なお、料理に先立ち、

巣盤からハチの子を一匹一匹とり出すが、それには大変な労力がある。

クロスズメバチを食べることは全国的に見られ、中でも中部地方は盛んであるが、細かく見ると、好んで取る地方と全く取らない地方がある。前者の住人がたまたま後者の地に入り、ハチの姿を見ると、落ちつかなくなり、時には後に遠征して、これを追うことがあるという。

いずれにしても、皆、苦勞してハチの子を得て、これを料理し、酒を酌みかわすことに醍醐味があるという。

昨今、初秋の都市近郊ではオオスズメバチなど、大型スズメバチが人を襲い、退治の対象になるが、むしろ積極的にこれを追って捕え、食する人々がいる。それは中部地方や九州の山間部で盛んに行われる。著者はそれを調査している。いずれの場合もそれなりに厳重な防護服が用いられる。

〈第三章 旬の味覚を狙う家庭料理としての側面〉では、代表的なものとしてイナゴをとり扱う。イナゴはもともと代表的な昆虫食だといえる。太平洋戦争中はこれを食べた人も多いであろう。戦後は農薬使用に伴って、イナゴ食は衰退したが、最近は自然食として復活しつつあり、独自の味としての評価を得ている。翅や肢が食べにくいというが、指で取り去ればよいのであり、ただ、商品化する場合、それを除去すれば、手間賃が加わり、高価になる。

イナゴ以外のバッタも、地方により食用にされる。

〔第四章 生産活動の変化で食卓から消えた虫〕その代表的なものがカミキリムシの幼虫である。幼虫は樹木の幹内で木質を食いながら孔をつくるだけに、山仕事をする者がこれに接する機会が多く、丸々と太った幼虫を生でも、焼いても、賞味して食べるという。しかし、評者のような都会住まいの元昆虫少年にとつては、大型カミキリの成虫は姿がよく、魅力的であるだけに、その幼虫を食べるなどもつての外のように思われた。しかし、かつては薪炭が家庭の重要な燃料であつたが、燃料革命の今日、幼虫の味は山人の間でも忘れられたものになった。

同様、一部の甲虫や蛾の幼虫も食用もしくは薬用として尊重されたが、一般には、姿が気持ち悪いとして嫌われる。しかし、著者はこれらについても丹念に記述している。

〔第五章 絹糸産業における副産物の食利用〕カイコガの幼虫が蛹化し、生糸の原料となる繭を取り外された蛹は、養食用飼料にされるほか、人間の食用になるか試みられた。その佃煮は栄養価が高いが、独特の臭みがあり、著者は（評者も）辟易した。その後、東アジアの諸国では、日本の蛹より小さく、しかも臭みが少ないものが食品となつてゐると伝えられてゐる。著者は「カイコは昔は過酷な労働イメー

その蛹は食用としての将来がある」とつくづく考える。

〔第六章 遊びの文化と昆虫との共同関係〕では、日本や外国で遊び感覚で幾つかの昆虫を食べることが考察されている。藤原ていは長野県での少女時代、仲間たちとセミの成虫を多数捕え、イロリ端で醬油をつけて食べた、と書いてゐる。果樹の成長を妨げるため、地中から這い出たばかりのセミの幼虫を多数捕え、油で揚げ、罐詰として商品化する試みがあつたが、安定的に集められず、とりやめになつたという話もある。

ゲンゴロウやガムシを食用とする地方が日本でもあり、東南アジアでは、これらの昆虫は人気商品として市場で売られてゐる。

川底の石の下に住むトビケラやカワゲラの幼虫はザザ虫と呼ばれる。この奇怪な姿の虫を冬に採るのはきつい作業だが、佃煮にされ、高価で売られる。評者は信州大学在職中、学生の好意で生きたザザ虫を手し、箱の中に蠢く虫を他県出身の同僚に見せると、彼は卒倒せんばかりに驚愕した。家でこれを佃煮にしたが、その味は今でも忘れられない。懐かしい信州の味であつた。

〔第七章 世界一の加工技術と確立された流通システム〕によつて、本書の書名「昆虫食先進国ニッポン」の意味するところが理解されるであらう。その点で、本章は本書の

主題とするものを謳っている。

東南アジアでは、食用昆虫は加工されぬまま、ほとんど仲介者を経ずして市場で売買される。しかし、日本ではハチやイナゴは個人的に採集、食用にされるだけでなく、採集人、集荷人を経て、加工所や罐詰製造会社社に渡り、販売店に至る。また産地から遠くの都会のデパートにも並べられ、流通機構が確立している。加工された昆虫食品は、淡水魚の佃煮や山菜、キノコ類と同様に扱われる。輸入・輸出の業務もある。

（第八章 文化の多様性への気づきと理解）著者は地理学者であり、立教大学で文化環境論を講義している。そこでは文化環境の一面として昆虫食をとりあげる。

タイやラオスの農村は米作を行うが、水田はイネ以外にさまざまな動植物、とくに食用昆虫をもたらす。水田一つで、主食と副食が揃うことになる。中でもカメムシはイネの深刻な害虫であるが、好んで食されている。評者もさる会で、著者の提供したラオス産のカメムシを口にしたが、それは香気のある、爽やかな味をしていた。

著者は大学ばかりでなく、出張して小学校でも、講義や授業を行ない、その席で昆虫食を学生や児童に提供して反応をみる。彼らの中からは、ためらいながら食して、思わぬ昆虫の味を発見し、驚く者が出てくる。このようにし

て、ゲテものと遠ざけることなく、昆虫食を文化として見据え、理解を深める。それは異文化に対する偏見をなくす優れた方法だといえる。

著者がよく調査に出る東南アジアは生態学的條件が整っているため、昆虫類の多様性は豊かで個体数も多く、それに応じて、土地の人々は昆虫をよく食べる。その点、都市化が進み、農薬を使用することの多い今日の日本ではそれほど豊かな昆虫相は見られず、昆虫食人口は限られる。にもかかわらず、本書は日本を昆虫食先進国と形容するのは、食用昆虫をいろいろ加工し、その流通機構を格段に発達させていることによる。その点、欧米は食物加工や流通機構の先進国であるが、その自然観との関わりもあり、昆虫をろくに食べないので、比較しようがない。ヨーロッパでは、なぜ昆虫を食べないのか、そのあたり、著者の今後の研究課題にして貰いたい。

ハチの子を愛好する環境で著者が生育したこともあり、本書では、昆虫食の中でもハチの子に重点がおかれている。すなわち、通常の昆虫は単独の人の手で採集されるが、ハチの子の採集は危険に満ちている上、気心の知れた仲間同士の共同作業でなされ、作業後は、家族が調理したハチの子を入れた鉢を中心に仲間が集まって宴を開き、さらに親

交を強めるのである。多くのハチは社会的昆虫であるが、ハチ追いの人々もこれにより、さらに連帯を強める。

一般に昆虫食はいかもの喰いとして奇異の目で見られるが、昆虫食関係の図書は国の内外で存外見られる。いずれの書も淡々と記述を進めている。本書の特色は、昆虫食を文化の一部として扱え、楽しく、かつ平易に記述している。つまり、昆虫食はその社会のあり方と密接に関与するもので、昆虫食を知ることによって異文化理解の入口になっていることを本書は強く主張している。

本書よりさらに一步深く知るには同じ著者による次の二冊の御一読をすすめたい。

「虫食む人々の暮らし」NHKブックス 日本放送出版協会 二〇〇七年

「民族昆虫学——昆虫食の自然誌」 東京大学出版会 二〇〇五年

いずれも読みやすく、興味のある話題で満ちているが、そのうち、前者はいかにも人間臭い内容であり、後者は食物以外の事物も含み、またアカデミックである。一読をすることによって、各種昆虫をめぐるさまざまな食文化に感銘するだろう。

(立教大学名誉教授)