

イナゴの採集と調理活動 — 福島県中央部を事例として —

末 永 雅 洋

本稿では、日本の伝統的な食慣行であるイナゴ食が継続している原因を探るため、イナゴの採集、調理活動がどのように展開されているのかを明らかにしていく。対象は、イナゴ食が盛んな福島県の中央部である郡山市・須賀川市・猪苗代町であり、①採集時期・時間、②採集場所、③採集方法、④調理方法、⑤消費の五つの側面から考察する。図を見ると、A地点が福島県郡山市富久山町で、近くに東北新幹線が通っている地区である。B地点が磐梯山のふもと猪苗代町川桁地区で、近くに磐越西線と磐越自動車道が通っている。C地点が須賀川市舘ヶ岡地区で、田圃が大きく広がっている。D地点が須賀川市立白江小学校付近の田圃である。E地点が郡山市湖南町である。この他、福島県の沿岸部にいわき市があるが、その海岸近くにある夏井小學校でもイナゴ捕り行事が行われていた。この地点で採集・調理者への聞き取り調査及び観察を行った。

イナゴは日本における伝統的な昆虫料理の食材である。田圃や畑に群生する害虫としても有名であるが、これは東北地方から九州地方まで広く食されたメジャーな食用昆虫でもある。農村においてはセリやタニシと同様イナゴの採集活動はほぼどの地域でも見られた光景だが、生業上の概念は未だ確立されていない。これは、生業研究が技術を重視する性格を有していたからだとされている（安室一九九二）。イナゴ研究は明治時代を遡っても非常に少ないが、これらの研究は主に生態（例、福原一九八二、工藤・安藤一九九五）、イナゴの稲に対する加害状況（杉山一九五二）等主に害虫駆除の観点から論じられたものであった。本研究は二〇一〇年現在のフィールド調査を通してイナゴの食慣行の継続要因を探るものであり、人とイナゴの関係においてより積極的な意義を有するものと考えられる。

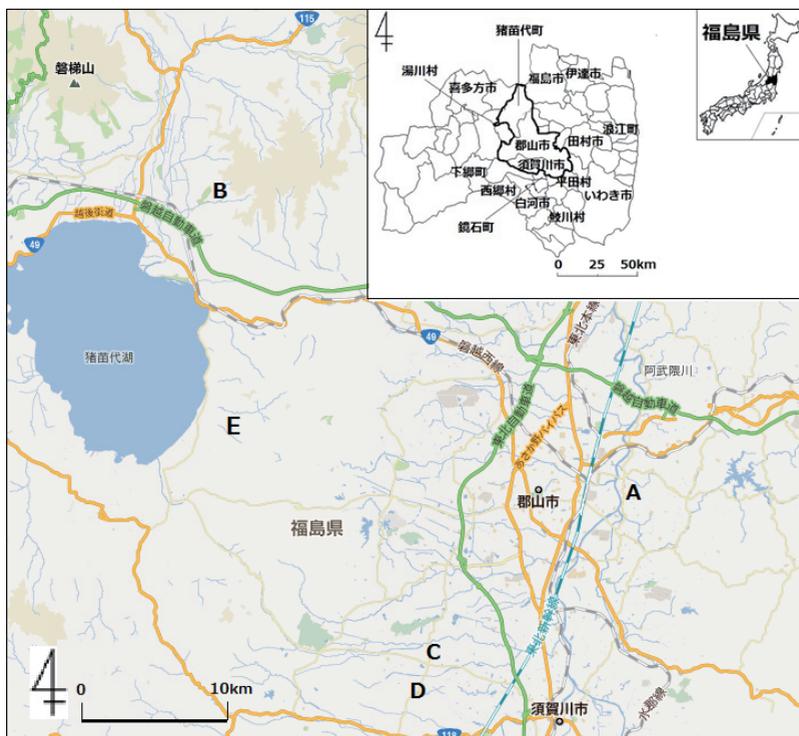


図 福島県中央部における調査地点 (Google Map を基に作成)

(A: 郡山市富久山町、B: 猪苗代町川桁、C: 須賀川市館ヶ岡、D: 須賀川市立白江小学校付近、E: 郡山市湖南町付近)

イナゴ食に関する過去の文献では食慣行が盛んな中部地方に関心が集中していた(例、野中二〇〇八、三橋二〇〇八)。一方で、東北地方でもイナゴが盛んに食されていた(梅谷二〇〇四)。大正初期には宮城県の名取に在る小学児童がイナゴを捕まえ、そこから仙台の鉄砲町を経由してイナゴ食が盛んだった米沢や福島に送られていたという記録が残っている(名和昆虫研究所編一九二二)。東北地方においてはその慣習はまだ根付いており、一九七四年に宮城県の田尻中学校で二日間にわたってイナゴ捕り競争が行われ、全校の捕獲総量が三トンを超え、その売却収入は二八〇万四〇〇〇円にも及んだという記録が残っていた。東北地方にはイナゴの仲買人も存在していた(三橋二〇〇八)。

現在でも、イナゴ食の慣行は同じ東北地方である福島県にも残っている。須賀川市立白江小学校では、慣例行事

としてイナゴ捕りが昨年の秋も行われた。全校児童一六一名で総量が四七・六キロ、販売代金が一万八〇〇〇円にも上った。こうした収入は学校教育で行う米・野菜作り、収穫祭の資金に充てられている。このイナゴ捕り行事は授業時数を確保する理由から取りやめる案が学校側から出たが、「イナゴ捕りは地域の特徴」という観点から反対の声があり、以後も継続されることになった（写真1）。

採集時期については、福島県中央部では一〇月上旬から下旬にかけて捕るのが良いとされている。採集時間については、本調査地域ではイナゴがほとんど動かない早朝のみならず、よく跳ねて捕りにくいと言われる昼間にも採集者があることは特筆すべき事項であった。そのため、早朝から夕方にかけてイナゴを捕る採集者もあり、一〇日間に一人で約一〇キロ以上採集する七〇代、八〇代の高齢者もいた。

採集場所については、他人の田圃に入ってイナゴを捕ることができない。ある採集者の女性は幼年期から八〇歳に至るまで無断で他人の田圃に入ってイナゴを捕っていたも、所有者に咎められたことは無かったと言う。田圃を所有する須賀川市内在住の女性は、自分の田圃に見知らぬ人が入ってきて全く気にする様子は無かった。

しかし、イナゴ採集にも最低限のマナーはある。それ



写真1. 白江小学校のイナゴの袋詰め

は、稲穂が実る地帯に足を踏み入れてはいけないことであり、採集者の間で認知されている。いわき市立夏井小学校のイナゴ捕り大会においても、「稲の中に足を踏み入れない」ように児童への事前教育が施されている。この学校のイナゴ捕り行事は一年生から六年生までが一つのチームに

イナゴの採集と調理活動（末永）

組み込まれている縦割り班編成の対抗戦だが、下級生がイナゴ捕りに夢中で稲の生育する方向へ向かっていくと上級生が注意する光景が見られた（写真2）。



写真2. 夏井小学校のイナゴ捕り行事

イナゴ捕りは田圃と周りの畦道、土手、用水路でよく行われる。写真3が用水路を行ったり来たりしながらイナゴを捕る七〇歳後半の女性の写真である。人間が歩くことによって一旦イナゴは分散するが、同じ場所に戻ってくる習



写真3. 用水路のイナゴを捕る女性

性があるため行ったり来たりして捕っているとこの人は述べていた。写真4は畦道でイナゴを採集しているところである。畦道を真っ直ぐ歩くよりも、S字でゆっくりと歩きながら進むとイナゴがたくさん捕れると言っていた。



写真4. 畦道のイナゴを捕る男性

五〇歳半ばの男性は土手でイナゴを採集していたが、草の丈が長いためなかなか捕れなかった。そうした状況では、八〇代の女性によると草を蹴ってイナゴを出すと効率が良いという。足が疲れると言っていた中年男性は、ハエ叩きでイナゴを跳び上がらせていた。

イナゴが多い場所についてはいくつの特徴がある。例えば、イナゴが多い場所はヘビやクモなどが多い所だと七〇歳後半の女性のイナゴ採集常連者は言っていた。また、郡山市北部在住の女性は、イナゴが田圃で多く捕れない時はイナゴが好きなヨシという植物を当たってみると良いと言っていた。

採集方法については、イナゴを入れる布袋に筒をつける人・つけない人に分かれた。イナゴに関する文献を見ると、イナゴ捕りには通常筒をつけるものだという記述が多い。筒をつける理由としては、イナゴを入れやすくするためと、袋の中からイナゴが簡単に出て来られないようにするためである。昔は竹筒が利用されていたが、昨年の当地域の人たちはビニールパイプや空き缶を筒代わりに利用していた。また、布袋の代わりにペットボトルを使っている小学生の女の子もいた。

また、当地域では筒をつけない方法をとる人もいる。筒を使用しない人がいる理由は、手の使い方ポイントがあ

るからである。仮に、右利きの人が右手でイナゴをつかむとする。捕まえるとすぐにイナゴを左手に移し替える。その作業を何回もする。すると、徐々に左手はイナゴで一杯になってくる。左手にイナゴが満杯の状態になったら初めて袋に入れる。筒をつけた場合は一匹ずつしか穴に入らない。拳に満杯の状態を手を広げる方法をとるのであれば袋に筒をつける必要は無い。袋を開いた瞬間にイナゴが飛び出ることはあるが、その数は少ないので、「筒をつけるよりもこの方が（効率が良い）」という人もいた。袋については、腰に付ける人と腋に挟んで捕っている人もいた。

捕ったイナゴは自宅に持ち帰って料理される。本地域では佃煮が主要な調理方法だが、フライパンで炒めたり天ぷらにして食べるという人もいた。ここで、簡単にイナゴの佃煮の調理方法について述べる。まず、捕ったイナゴを計量器で量る。この量が近隣の住民同士の話題の種になる。次に布袋ごと熱湯に入れてイナゴを殺す（写真5）。福島県中央部では捕ったその日のうちにイナゴを処理するので、糞出しの処理をしてないことになる。

多くの文献を見ると、イナゴは一日袋の中で生かしておいてから糞を出させて処理するという方法が主流だが、本地域の住民が糞を出さない調理方法を用いるという点が特徴的であると言える。イナゴを熱湯に入れるとほとんどは



写真5. イナゴ袋を熱湯に入れる

お湯の中で即死するが、一部は驚いて鍋の外に飛び跳ねる。鍋の中でイナゴをエビのように真っ赤になるまで茹でたら、今度はザルの上にあける。その後、水で流しながら草や小石などのゴミをとっていく。濡れたイナゴは新聞紙の上で一晩乾かす。次の日に乾いたイナゴの翅と脚を取り



写真6. イナゴの翅脚取り

除く作業をする（写真6）。イナゴの脚は大腿部とノコギリ状の足先に分かれるが、大腿部は栄養があるという理由でここはちぎってはいけないという人がいた。家庭によっては、脚を全く取らないところもある。こうして処理されたイナゴは、水煮された後に調味料が加えられる。調味料

はザラメ、醤油、味醂、日本酒などが使われる。他地域では白砂糖を使用している所もあるが、郡山市富久山町在住の方は「味が良く、甘い」という理由でザラメを使っている。水煮をする時間は家庭によってまちまちで、三〇分から三、四日と幅がある。出上がったイナゴは黒い色をしている。長時間煮る人は、「長い時間煮ないと口の中にカスが残る」と言っている。こうした味や食感の家庭差は近隣の高齢女性の間で話題の種になっている。

本地域では、イナゴはお茶受け・酒のつまみなどに利用される。家族内で食べることが多いが、親戚・近隣住民などに「おすそ分け」するパターンも見られる。家庭内で消費する人は毎日少しずつイナゴを食べ、お茶受けとして訪問者にも出していた。中には自分ではほとんど食わず、約三〇〇グラムずつ二九人もの人におすそ分けしている人もいた。本調査では、採集者がイナゴを販売している事実は確認できなかった。しかし、福島市内の温泉街や下郷町の伝統的建造物群、猪苗代湖畔といった観光地でイナゴの佃煮が販売されているのは確認できた。

筆者は、イナゴの①採集時期・時間、②採集場所、③採集方法、④調理方法、⑤消費の五側面からイナゴ採集・調理活動の詳細を記述することを試みてきた。これまでに栄養価や駆除の対象として語られることが多かったイナゴだ

イナゴの採集と調理活動（末永）

が、採集から食までの一連の過程を概観することで人とイナゴの関係性の一端を明らかにすることができた。採集者はイナゴを捕ること自体に楽しみを見出している。そして、イナゴを自家消費目的だけでなく仲間同士のコミュニケーションの媒介としても用い、それが今に続く要因になっていると考えられる。

引用文献

- 梅谷献二二〇〇四『虫を食べる文化誌』創森社。
工藤予志夫・安藤喜一 一九九五「コバネイナゴの発育と摂食植物の関係」『日本応用動物昆虫学会大会講演要旨 三九』、七八頁。
杉山章平 一九五一「イナゴの被害解析」『新昆虫』四卷一〇号、六一九頁。
名和昆虫研究所編一九二二「昆虫雑報」『昆虫世界』一六卷、四六四―四六五頁。
野中健二二〇〇八『昆虫食先進国ニッポン』、亜紀書房。
福原植男 一九八二「水田に見られる直翅目害虫の見分け方（一）」『植物防疫』三六卷一―一號、三四―三八頁。
三橋淳二二〇〇八『世界昆虫食大全』、八坂書房。
安室知 一九九二「存在感なき生業研究のこれから―方法としての複合生業論―」『日本民俗学』一九〇号、三八―五五頁。

（本学大学院文学研究科超域文化学専攻博士課程前期課程）