

いざな 昆虫食への誘い



「いなごの佃煮」・・・たまたま見ていた「秘密のケンミンSHOW」(日テレ、2月5日放送分)で、栃木県出身のお笑い芸人(U字工事)が、「**栃木県民のごはんのお供**」と紹介していた商品がこれである。「いなごの佃煮」が県内で販売されていたことは知っているが、「栃木県民のごはんのお供」にまで出世していたとは驚きだった。

そこで、2年2組の生徒に、「いなごの佃煮」を実際に食べたことがある人を聞いてみたところ、5、6人が手を挙げてくれた。「絶対食えない」という人も含めると、好き嫌いは別として、**かなり高い知名度**であることは間違いない。(しかし、全国的に見て、餃子のように本県が高い「いなご消費量」を誇っているかどうかは不明。)

ところで、我が国で今も「昆虫食」文化が根付いている地域といえば、間違いなく**長野県**であろう。天竜川で捕れるヒゲナガカワトビケラ幼虫(いわゆるクロカワムシ)などを佃煮にしたものは、**ざざむし**として今も珍重されている。川の「ざーざー」した所にいる虫、あるいは浅瀬(ざざ)にいる虫というのが語源と言われている。ざざむしを取るのに、天竜川上流漁業協同組合では入漁料が必要となる。なお、**長野県生まれの校長先生**にお聞きすると、長野県でも「ざざむし」を食べているのは、天竜川流域の伊那市周辺に限られているのだそうだ。

また、養蚕が盛んな地方では、**かいこ**が繭をつくって**蛹(さなぎ)**になると、繭を煮るなどして、中の蛹を殺して絹糸を巻き取るのだが、その際、残りの蛹をつまんで食べていたという。長野県では、蛹を大和煮(濃い味付けをした煮物)にして、缶詰で販売している。「ざざむし」も「かいこの蛹」も当時の貴重なタンパク源だったに違いない。

写真の3種は、長野県伊那市の店舗『かねまん』から購入したもので、佐高の生徒と先生、合わせて25名の方に試食をお願いした。これによると、いなごがダントツの人気商品で、ざざむしも健闘している。さなぎの不人気は、独特の臭いのせいであろう。しかし「**意外とジューシー**。釣り好きにはたまらない」という評価もあった。

	この味、好きかも	なんとか食える	ちょっと苦手	絶対食えない
いなご	20	4	1	0
ざざむし	7	8	5	5
さなぎ	2	5	6	12

(ちなみに、秦先生は「いなごがオススメですね」とのこと)

昆虫は、自ら進んで食べたいとは思わないが、案外「**食わず嫌い**」だったのかもしれない。

