

すっかんぽ

1995年11月号

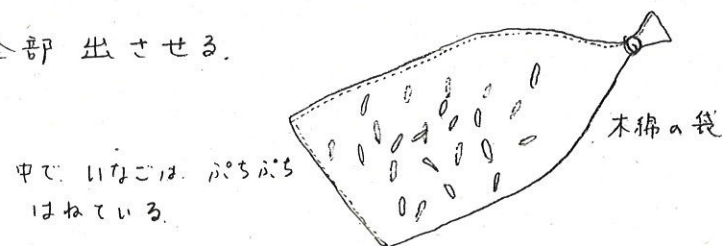


市販されている「いなご」
の「かん詰」のラベル

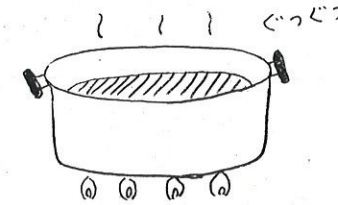
いなごの つくだ煮

10月13日の朝、職員室の机の上に「いなごのつくだ煮」と天日干しにした「乾燥いなご」が載っていた。数日前、M先生と、いなごの話をしていて、今度作ったら持ってきてくれることになっていたのである。最近ではスーパーでも「いなごのつくだ煮」が売られている。しかし今でも自家製のつくだ煮をつくる家庭は残っており、各家庭でつくり方や味付けなどが微妙に違うらしい。そこでM家に伝わる「いなごのつくだ煮」のつくり方を伝授していただいた。

- ① いなごをつかまえる。これは旦那さんの仕事で、近所の方から分けてもらうこともあるそうだ。いなごの動きが鈍い朝方がよい。
- ② 採ってきたいなごを木綿の袋に入れて一晩おく。この間にフンも全部出させる。



- ③ 鍋に湯を沸かしておく。熱湯の中にいなごを落とし、数分間ゆでる。(袋ごと熱湯に入れる家庭もある。)



- ④ ゆでると、エビやカニのように、真赤になる。これを水洗いする。
- ⑤ 水も切り、天日で数日間よく乾燥させる。
- ⑥ 一匹ずつ、ハネとアシをとって食べやすくする。この状態で冷蔵庫に保存しておく。



← ハネとアシをとらせた
「乾燥いなご」

(ハネ、アシをとらない家庭もある)

- ⑦ 必要な量だけ、つくだ煮にする。味付けは、しょうゆ、砂糖、酒のみで、水は一切加えないのがポイントだそうです。

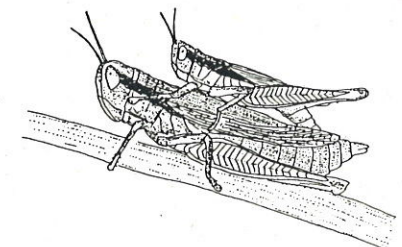


← 味がついた
いなご
しょうゆで、黒っぽくなる。

- ⑧ 味見。いただいたつくだ煮を味見してみた。

恐る恐る口に入れると、まずパリッとした食感があった。これがいなごの味だと言えるような特別な味は無いが、つくだ煮特有の香ばしさがあり、パリパリ感とうまくマッチしている。確かにハネとアシをとっておいた方が食べやすい。始めて食べる人でもあまり抵抗はなく、まさに昆虫食の入門と言えるだろう。

・交尾している
いなご
大きい方が♀
小さい方が♂



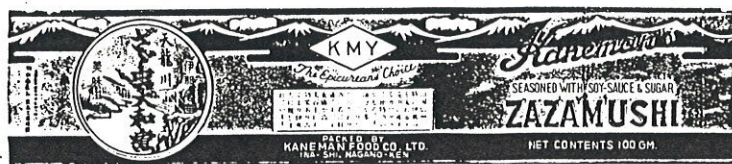
(つづき)

栃木県では、いなご以外で昆虫を食べる食習慣は、あまり聞いたことがないが、大正八年(1919年)、ある昆虫学者の手により、食用にされる昆虫に関するアンケート調査が全国で実施された。その結果、食用にされる昆虫の種類は、55種類もあり、トップは長野県の17種類であった。55種類という数は、世界的にも多い方らしく、日本には昆虫を食べる独特な食文化が発達していたのである。

さて、長野県伊那市には、昆虫のかん詰工場がある。この店のパンフレットには、「いなごのつくだ煮(358,350円)」、もちろんのこと、「ザザムシ(308,1400円)」、「蜂の子(508,800円)」、「かいこさなぎ(358,400円)」、「まゆこ(308,500円)」などの昆虫のミニ缶シリーズが、ずらりと並んでいた。そこで、前からウワサには聞いていた「ザザムシ」と、「かいこさなぎ」を注文してしまったのであった。

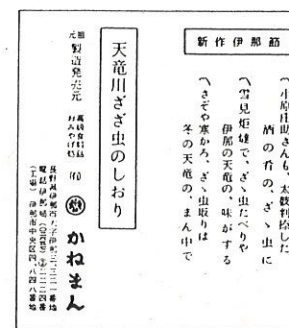
ザザムシ

ザザムシは、川の水が勢いよく流れ、ざざ、ざざと波の音がする所にすんでいるところから、この名前がある。トビケラという昆虫の幼虫である。とってきたら砂糖としょうゆを煮たてた中に生きたまま入れて汁気がすっかりなくなるまで煮る。珍味として少しずつ来客用にするのだそうだ。(値段も最も高価である)

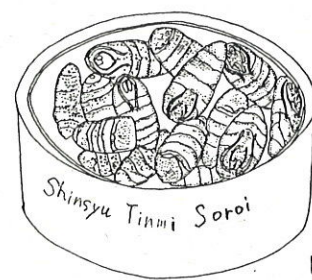


(かん詰めのラベル)

味は、いなごのつくだ煮と似ているが、にがみのような独特のくせがある。慣れると病みつきになるかも。ちなみにモニターとして試食してくれた、1-3のA君、そして1-4のN君は、一応「おいしい」と言っていたが、2匹目は固く辞退していた。私も1匹で十分だった。



かいこさなぎ



缶を開けると、今にも動き出しそうな本物のさなぎが、ぎしりとつまっていた。まさか、これほどまでに原型をとどめていようとは……

『日本の食生活全集②0 開き書、長野の食事』
(農文協出版)

によると、「養蚕の盛んなこの地方では、肉や魚のかわりに蚕のさなぎをごくふつうに食べる。近くの製糸工場に行くと、さなぎを分けてくれる。……さなぎ三個で卵一個分の滋養があるといわれ、これを食べて農繁期を乗り切る。……また、さなぎからかえた雄の虫をつくだ煮にしたものは、「まゆこ」といい、珍重される。」ということである。味は、ほとんど感じられなかったが、においが強烈だ。絹糸を燃したようなにおい、とナフタリンのにおいも足したような感じであった。昆虫食の世界は、なかなか奥が深そうである。