

へふるさとの食卓

みんな「食べて」大きくなった

164

和歌山大学
食農総合研究教育センター 客員教授
湯崎 真梨子

土地から生まれた地元食。地域に百の家庭があれば百の食があり、私たちは何を食べて大きくなったのでしょうか。ブランド化した食ではなく、土地から生まれた食材に育てられた子ども頃のふるさとの食卓の思い出を添えて家庭のレシピを紹介します。

はちのこ

蜂の子をフライパンで

「ほら」と古座川町平井で蜂の巣を頂いた。茶色いちようちんのようなかたちで、マーブル柄であった。ほろりと落ちた殻からは巣房の残骸が見えた。この巣は古座川の山の自然からハチがせつと作ったもの。古座川上流部の村で命を終えたスズメバチの蜂の子の残骸だ。

昆虫食を売る自動販売機が都会で人気だそうである。

コオロギやイモムシなどが原形のまま、スナック菓子のように加工され缶入り、お金を入れるとお目当ての昆虫缶が出てくる。粉末を練り込んだせんべいやエキス入りサイダーもあるという。

昆虫は「おしゃれな食べ物」になっていた。欧米では、食糧危機や環境問題にそなえた食材ビジネスとして、昆虫の養殖が広がっている。

昆虫は肉にも劣らないほどのタンパク質を含み、食肉生産に比べ圧倒的に少ないエサでよく、加工がしやすい。生産過程で地球環境を汚さないなど、環境・栄養・経済面からも有望なためだ。しかし、そんな世界問題は別として、山村の人は、虫のおいしさを遊びの中で知っていた。

蜂の子もおいしい。蜂の子もおいしい。蜂の子もおいしい。蜂の子もおいしい。

「蜂の巣をもじつてきて、蜂の子をほじり出して、炒めて食べた。」

蜂の子が育つ巣房から乳白色の幼虫を引っ張り出し、フライパンで油で炒めて食べる。おやつや酒のつまみに最高とのこと。すさみや古座川で聞いた古老の話だ。少し若く「タンパク質やで」と母に言われて食べた、とも。これは60歳代の人だ。



蜂の子は中国では2000年も昔から最高ランクの生薬とされており、貴重なタンパク源として食されている国々もある。日本でも、長野県や岐阜県、愛知県では蜂の子の甘露煮をご飯にまぜ込んだ郷土料理「ほ飯」が有名だ。幼虫と成虫の歯触りの違いもまた「うまい」という。

食用の蜂の子は主にスズメバチの幼虫だ。土中や樹洞に営巣し、ミツバチを襲うオオスズメバチ（ヘイジバチ）、軒下や岩の下、橋の下などに営巣するキイロスズメバチ（シンバチ、アカバチ）など。かつこ内は平井で聞いた地元名だ。

さらに、地元でツチバチと呼ぶ蜂があり、「土中に巣を作り、黒く小さい。干した魚を食べに来る」というから、これはクロスズメバチのことではないだろうか。動物や魚の肉を捕獲するの得意としへほ飯で

も使われるハチだ。

「火を付けた布きれを竹の棒につけ岩の下の蜂の巣に振り回し、ハチを追う」。



「子どもの時、土を掘ったら巣が現れ、火を付けた杉しばを回しながら蜂の子を捕った。クロスズメバチの働き蜂の攻撃を封じる子どもの知恵だ。そうして聞いた後にフライパンで焼き、「おいしいなあ」といたく。

ここにあるのは、食材として養殖したり加工された虫ではなく、野生の虫。「さつきまで生きていた」虫だ。

湯崎真梨子(ゆざき・まりこ)

和歌山大学
食農総合研究教育センター 客員教授
プロフィール

博士(学術)。大阪府立大学大学院人間文化学研究所博士後期課程終了。元和歌山大学教授。専門は農村社会学、地域再生学。内発的発展、食料経済、地域資源、地産地消、低炭素化社会などがテーマ。自らの研究に加え、地域と協働するプロジェクト研究もマネジメントしている。熊野方面には年間30〜50日は訪問し研究する。



はちのこの炒めもの

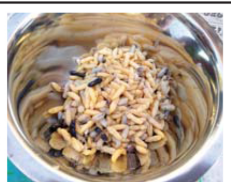
香ばしいうま味がたっぷり
天然素材の滋養をいただく

【材料】

▽蜂の巣▽油：適量▽塩：こしょうなど好みで

【作り方】

- ①蜂の巣から蜂の子をピンセットなどで取り出す。
- ②流水でよく洗う。
- ③フライパンに油を引き炒める。
- ④黒いワタが出てくるがこれは食べない(食べても問題はなし)。
- ⑤キツネ色に香ばしくなったら出来上がり。そのままでもおいしいが、塩・こしょうなどは好みで(写真協力：なか伝承社)



蜂の子



ピンセットで幼虫を取る



山菜、幼虫、成虫も混ぜた炊き込みご飯



炒めもの

■次回6月25日(土)付掲載予定