

■随想

昆虫は大切な蛋白源

村澤彰彦 (高15回)

南信州では昔から、蜂の子、ひび、ぎざ虫、イナゴ、ごとう虫など昆虫を食する風習があります。ゲテモノ食いと揶揄されることもあります。動物性蛋白を昆虫から摂取することは、農山村の先人の知恵です。南信州のこの食文化を語り合うことで、風習が継続するとともに、同郷の絆が一層深まれば、と思っています。

地蜂取り

地蜂の正式名はクロスズメバチ。攻撃的で危険なキイロスズメバチやオオクロスズメバチとは異なり、小さくおとなしい蜂で、土の中に巣を作ります。色や形が蠅に似ているので、下伊那地方の一部ではハエ蜂(訛って、へえばち、その他、へぼ、すがれ)と呼ばれ、手で掴んだり危害を加えない限り、刺すことはありません。蜂を追いかけるときは、指の上に肉ダンゴを乗せ上手にくわ



●むらさわ・あきひこ
昭和十九年下條村に生まれる。
山梨大学工学部を卒業後鹿島建設に勤務。現在非常勤の合間に環境ボランティア、故郷で体験した農業、行事、風習などをまとめている

えさせるのですが、刺されることはなく、かえって可愛さすら感じます。

蜂を見つけたときに使う餌は、田んぼから捕まえてきた青蛙のモモ肉を使います。皮を剥いた肉を棒の先に刺し、地蜂のいそうなカラマツの林(巣を作る材料にカラマツの樹液を使う)や、熟した果樹の下に立てておきます。しばらくすると蜂が肉の匂いを嗅ぎつけ肉に食いつき、幼虫の餌にするために、持ち運び可能な四〜五ミリの大きさの肉ダンゴを、口と足を器用に使用して作ります。作り終えるとそれを足で抱え、肉のある場所に戻ってこられるよう、二〜三周旋回しながら記憶して飛び立っていきます。そして、一〜二分するとまた同じ場所に戻って来て、同じ動作を何度も繰り返します。この時間が三〜四分以上かかると、巣の場所が遠いところにあると判断し、追いかけられることを断念し、違う蜂を探すのです。



クロスズメバチ

蜂を追うときは、この習性を利用し、三度目に戻ってくるまでに肉ダンゴを作り、そこに真綿や脱脂綿の先を細い糸状によじったものを巻きつけておきます。そして肉を食いちぎってダンゴにしている蜂の口元に、この糸の付いた肉ダンゴを指の上に乗せて押しつけるように近づけると、自分で作ったものだと勘違いして指の上に乗ってきて、それをくわえて飛び立って行きます。

さあ、これからが圧巻で、飛び立つと同時に目印の白い綿から片時も目を離さず、足元も見ないで一目散に追いかけます。大の大人が一心不乱に足元も全く気にせず切り株で引つ掻き傷を負いつつ蜂を追う姿は、何も知らない人が見れば大変奇妙に感じたことでしょう。

蜂は五十メートル位の高さをかなりのスピードで飛ぶので、目が良くないと追跡は難しく、追いかける一人でするより二〜三人の間でやったほうが楽にできます。

一回目に飛んで行った方向に、五十〜六十メートルの間隔で人を配置し、二回目に餌を取りにきて飛び立ったとき、その場に居た人が二人目の人に向って、まわりの恥ず

かしさも気にせず、大きな声で「おーい、そっちに行つたにー」と叫び、二人目も三人目に向って同じように叫ぶのです。

時には蜂が飛んでいる途中で綿に気付き、高い木の葉っぱに止まって、糸を切ろうとすることもあります。その場合は、長い竹竿で肉ダンゴを静かに突つき、また飛び立たせます。こうして追いかけた蜂が降下し、草むらに消えた大体の場所がわかれば、もう蜂追いは終わったようなもの。そのときの胸の高鳴りと満足感は、今なお鮮明に残っています。

蜂の巣の多くは、暖かい南向きの土手の土の中にあり、蜂が消えた草むらの付近をよく見ると、巣穴の入り口に目印の綿が糸を切つて残されていて、すぐに巣穴が確認できます。綿が残されていないとしても、その付近をしばらく凝視していると蜂が通つているのがわかり、簡単に巣の場所を見つけることができます。

見つけた蜂の巣は他人に横取りされないよう、その日の夕方には掘り出します。昼間働きに出ている蜂は夜にはすべて巣に戻っているので、用意していった花火（煙がたくさん出るので煙幕と呼んでいた）やセルロイド（下敷きやおもちゃの人形に使われていて、燃やすと火は出ないで煙が沢山でる）に火をつけ、一か所しかない巣穴

の入り口に突っ込むと、煙で巣穴の中の蜂が仮死状態になります。巣穴の入り口に番兵の蜂が二〜三匹いて飛び立ちますが、ほとんど攻撃してこないで刺されることはありません。

そして、用意した鍬や鎌で巣穴を掘り起こし、土の中の空洞に吊るされるように作られた数段の巣を、懐中電灯を照らしながら壊さないように取り出し、仮死状態の蜂と共に魚籠に入れて家に持ち帰ります。たまにつかむと刺されることもあります。巣は何段にも重なって幼虫がいつぱい詰まっており、ずっしりとした重さを感じつつ、蜂取りの談義を家族に自慢げにするのは何よりの楽しみでした。

ウジ虫に似た幼虫は、六角形の小さな部屋（殻）の底にぶら下るように入っていて、働き蜂が運んできた餌を口移しで食べて成長します。サナギになる直前には餌を食べなくなり、殻の入り口に蓋をしてサナギになります。殻の中のサナギは、最初は幼虫のときと同じように柔らかく、白い色の蜂の形になっていますが、やがて羽の形がはっきりとし、黒い成虫の蜂になり殻の蓋を自ら食い破って出てきます。もちろんサナギも幼虫と共に食べるわけですから、殻の蓋をピンセットで破って取り出しま

す。巣の底全体を火で軽く炙ると、底にぶら下っている幼虫やサナギが熱くて離れるので、巣を逆さにして底の方をトントンと叩くと、ポトポトと落ち簡単に取り出すことができます。

巣からすべての幼虫やサナギが取り出されると、母が「今夜は蜂の子の炊き込みご飯の御馳走だでなあ」と、あらかじめかまどで炊きあげていたご飯の上に、醤油で煮て味付けをした蜂の子を乗せて少し蒸らします。やがて香ばしい蜂の子ご飯ができ上がり、裏山から採ってきたキノコの味噌汁と漬物だけで、本当に美味しく食べることができません。田舎では大御馳走です。

蜂の子は生でも食べられ、ミルクのような味がします。地蜂は十月十四日（入登山神社のお祭りの日）頃に採ると、身（幼虫）がいちばんたくさん詰まっていると言われていました。巣が小さい時期に見つけた場合は収獲が少ないので、殻から幼虫やサナギを取り出さず、庭先に用意した出入り口の穴の付いた木箱の中に巣を吊るして仮死状態の蜂を入れ（女王蜂が居ないと蜂は育たない）、箱の上に野芝を張って、草むらのようにしておきます。

翌日、仮死から覚めた蜂が通いますが、最初は元気がなくても、巣箱の前に小皿に砂糖水を入れて置いておくと、すぐに元気を取り戻します。この様に自分の家

の庭先で毎朝蜂が通っているのを眺めるのも楽しみのひとつでした。

●ひび

私の出身地、下條村は明治初期、下伊那の養蚕の発展に尽くした福島金之助氏の生まれた地で、村内に天龍社と中沢製糸の二つの製糸工場がありました。繭から生糸を紡いだ後、湯槽の中に蚕のサナギが残ります。今では魚の餌か肥料にしか使わないこのサナギを「ひび」と呼び、当時は大切な食べ物でした。

母は「ひびは栄養があって卵一個とひび三個と同じでなあ」と口癖のように言い、ザルに新聞紙を敷き風呂敷に包んだものをもって、よく買いにいかされたものです。醤油と砂糖で煮つけると少し生臭い匂いがしますが、味は格別で定番は弁当のおかずでした。

●ざざ虫

ざざ虫というのは、トビゲラ、カワゲラ、ヘビトンボなどの幼虫である水生昆虫の総称で、浅瀬の石をひっくり返すとそこにへばり付いています。ざざあ流れる川の浅瀬に生息することから、この名前がついたとも言われています。ムカデやトンボのヤゴに似た形をしています、掴むのも躊躇するような、とてもグロテスクな幼虫で、これを食べるとは思いもありませんが、ヤマメやイワナ

が好んで食べ釣りの餌に用いるぐらいなので、醤油と砂糖で煮つけたりカラ揚げにしたりすると、実に美味しい食べ物になるのです。

旬は冬ですが、子どもの頃は夏休みに竹を編んで作った「せせり」と云う道具を使い、足でさぐりを入れながよく獲ったものです。

●イナゴ

イナゴは南信州だけでなく全国的に昔から食として馴染みのある昆虫です。太さ三〜四センチ、長さ十五センチぐらいの竹筒の一方の先に布の袋を縛りつけ、もう一方の先から捕まえたイナゴを頭の方から袋の中に落とし込みます。袋の中のイナゴは竹筒の内面がつるつる滑るので外に這い出ることが出来ず袋の中いっぱい溜まります。袋のまま熱湯に浸け、取り出して水分を切りフライパンで羽が焦げて無くなるぐらいに炒め醤油と砂糖で味付けをすれば立派なおカズの出来上がりです。稲穂が出て稲刈りの頃にかけてイナゴが沢山発生します。稲の葉を食べるので農家にとっては捕まえて食する事は害虫駆除にもなり一石二鳥です。昭和三十年頃から農薬を使うようになりイナゴも少なくなりましたが、昨年より船橋で始めた無農薬コメ作りで多くのイナゴを見つけた時の感激はひとしおでした。