

あの頃の思い出 蜂捕り物語

原俊夫 (高9回)

山国信州は昆虫食の原点

腹の下に白い綿の付いた小さな肉片を押し込んで抱えさせると、その小さな地蜂（蠅蜂、スガレ、スガラとも言った）が舞上がり巣に向かう。その行く先を我々は脱兎のように走って追う。点となった白い目印の綿がスイスイと舞って向こうの樹間に消えるころ、その先に待ち構える仲間「おい行ったぞー」と大声で伝える。

「よし、今度はお前はあの林の向こうで待て」と指令してから、次の蜂の舞う行く手を追って「行ったぞー」と言う。先回りした仲間は、フラフラと見えて来た白い点を見つけて頭上を越して行くのを懸命にまた追いかける。蜂が抱えて飛ぶ小さな白い綿から眼は離せない。

白い点を追いかけるのはスリルがあつて楽しいが、足元は藪や溝があり容易ではない。茂みで足を擦りむき、ことであつた。

農家の私が育ち盛りの口才の昭和25年頃までは、多くはないがこのような食習慣がかなり残っていたと思う。大量冷凍運搬が可能となった昭和26年ころからは冷凍魚介類が山国の信州にも届くようになり、この食習慣も消えた。

しかし今でも残っているのが信州を代表する「蜂の子食品」だ。信州はもちろん東京都でもまれに飲み屋や料亭で食べられる。冒頭に書いた地蜂（クロスズメ蜂）や熊蜂とかだ。佃煮風の味付にすると美味しい。人気の秘密は独特の香ばしい風味と栄養価が高いことと思われる。蜂にまつわる私の体験や、幾つかの話を紹介します。

蜂の幼虫は生でも美味しい

野山で見かける攻撃型のキイロスズメ蜂とか足長蜂は体長2センチくらいの中形で、林の木陰、草原の葉陰や石の下にぶら下がる小さな巣を作る。

この巣を捕る時は、舞う親蜂を追い払ってから、巣をもぎ捕る。時には刺されることがあつてその時は、悲鳴で騒ぎ立てる程痛くて、そして赤く腫れるが2日もすれば治る。刺された患部には「アンモニアを擦り込むと良いのだ」と、ガキ大将から教えられて、すぐ小便をかけ

溝に落ちて泥にまみれてようやく追いかけて畑の土手にある小穴の蜂の巣に辿りつく。「有ったぞー」と歓喜の声を挙げる。これでめでたく地蜂の巣の発見と、その後の収穫となり、秋の美味しい蜂の子食材、立派な蛋白食材となるのだ。

昔から海が遠く交通不便な山国信州では漁業産物は貴重であつた。私の郷、会地村（現・阿智村）の例では、たまたま食べられる海の魚は遠い国から運ばれて来るから、塩の固まりに埋まったそれこそ塩っからい代物だつた。

使役用の牛馬は飼っていても食用家畜は少なく、あつても盆正月の鶏、鯉、肉用兎の程度であつた。そもそも動物性の蛋白質食材そのものには恵まれていなかった。

だから信州の民が動物性蛋白質の補給のために努力して来た知恵は、ザザムシ、蚕のさなぎ、蝗（いなご）、蜂の子、ごとう虫（紙切り虫の幼虫）、果てはひき蛙や蛇を食べる

て擦り込んだりした。頭をやられた時は友達にそこへ小便を掛けて貰うのだから大騒ぎ。押さえつけておいてジャジャーと、本当に小便の効き目があつたかどうか。実は、今でも解らない。

巣の形は普通は傘形で、下面に六角形の柀孔が20くらい並び、中にはウジ虫のような幼虫と、蓋をされている中には黄白色の未熟半成虫とか、羽も出来た立派な茶色の半成虫が入っている。幼虫は生でも食べられる。危険を察知して黒い頭を振って騒ぐそれを摘んで引き出して、1匹ずつぶら下げて見てから口に入れる。小さいながら咬むとプツツと弾けて口中に甘いミルク味が広がる。更にクチクチ噛むとガムの様に弾力がある。生の幼虫にはまれに何を食べていたのか、重く苦い味のするやつもあつて、それは慌ててベツベと吐き捨てる。

蓋の中のまだ幼い未熟半成虫の方は柔らかくて幼虫より軽い味で美味しい。蓋が取れた逞しい半成虫の方は羽も立派で眼もランとしていて、どの



●はら・としお
阿智村（旧会地村）出身。信州大学工学部卒。（株）IHI（旧石川島播磨重工業）勤務。現在、太平洋美術会会員、同運営委員、港の作家美術会会員、同委員。趣味は絵画、囲碁、川柳、俳句、随筆、ゴルフ。

角度から見てもこちらを覗むし、おまけに味もゴミっぽくて生では食べられなかった。

幼虫をフライパンで塩炒りにして適当に水分を取ったものは匂いと風味があり美味い。更に佃煮風の甘い煮しめの蜂の子幼虫はとても美味い。素敵な香ばしい匂いがして、独特の風味が特徴だ。

秋には大型の赤蜂や地蜂を捕獲

秋になると軒下や葉も落ちた木の枝に、小ぶりの灰色の空っぽの巣を目にする。あの精悍な蜂達は何処へ行ったのやら。

ランと見る今刺すぞよと夏の蜂
巣を空にいずこさまよう秋の蜂

私が10歳の頃のことだ。蔵の庇に赤蜂の巣があった。赤蜂は体長3センチはあるから大型蜂に属する。巣は大人の一抱えに近い楕円球状の大きいものだった。赤茶色で表面の流線重ね模様が綺麗である。最下部の穴から精悍な赤黒い大きな蜂が餌採りにブンブン通っていた。

秋のある日、捕ることになって網で武装した大人が、大きな布袋を下からあてがい被せて、根っこを結わえて、根を鋸で切って、抱え降ろす。大きな巣だから中には七、八段の巣が有りそうだった。親蜂ともども巣は布袋のまま

しい。まず仕掛けが必要で、蛙の肉を棒の先に刺して置く、すると蜂が来て肉をかじり獲ってから数回周辺を旋回する。また来るために場所を記憶するのだ。そして巣に向かう。

2回ほど通わせてから白い綿片をくつつけた蛙肉の小さな玉を、棒で蜂の腹の下に差し入れると、蜂は嘔み取り途中の肉を捨てて「ありがとう嘔み取る手間が省けるよ」と、それを抱えて勇んで舞って巣に運ぶ。

そこで我々はその目印となる白い綿を追いかけて巣を発見する作業になる。冒頭に述べたスリリングな追いかけ作業だ。巣が遠い蜂は高く飛び近い蜂は低いところを飛ぶからその低く飛ぶ蜂を選んで追いかけることにする。白い綿を追いかけるわけ。そうとは知らず飛んで来た蜂は巣の近くの葉陰に降りると、餌にはならない邪魔な綿を食いちぎって捨てる。そして土手の小穴の奥の巣に入る。ゴミ屋敷にはしない良い知恵だ。飛び立つ最初に綿を食い千切れれば、捕り手に追われないのに、そこまでの知恵は無いから我々には勝てない。遂に土手の草むらの小穴の中についた巣があわれ発見されてしまう次第。

次は他所の人に発見されて盗られてしまう前に捕獲せねばならない。そこで働き蜂が巣に戻っている夜の捕獲作業の準備をする。欠かせないのが古菌ブラシの柄、エ

ま、蒸し器に入れてそれを釜で蒸す。庭にむしろを3枚も敷いて蒸した巣を転がすと、あわれ蜂と子達はすっかり動かない姿をさらす。あの怖い目をむいていた蜂だからそれは不思議に思えた。

大人達は蜂や蜂の子をザルに集める。次にこれを味付けしてご飯に炊き込んで、食べさせてくれた、とても良い香りがして美味かった。隣り近所にも配ったりした。蜂の子煮付けは今でも高級食材として稀に店頭にある。

地蜂の捕獲作業のスリルと醍醐味

地中に巣を作るクロスズメ蜂の場合は地蜂とも言い、大きさが蠅並みなので蠅蜂とも呼んだ。巣の大きさは小玉スイカほどになる。球に近い巣の内部は皿を数段重ねた形で、1匹の女王以下、蜂や子は千匹以上にはなる。

信州の里の野には多く生息するから、簡単にこの巣を捕獲できる。秋にそれを食する機会も多かった。

この地蜂の巣の発見と捕獲の作業はスリルもあって楽ボナイト（ゴムの硫黄加硫加工品）の柄だ。夜陰の中で先ず古菌ブラシに火を着ける。凄火と強い硫黄の煙が出るのを、むせながら穴に差し込む、すると蜂達は気絶する。土手を掘って巣を取り出して袋に入れて凱旋する。獲物はザルに集めて鍋で美味しく煮つけする。これを炊き込みご飯にして食べる、と言うのが定番である。香ばしくて大変美味い。

信州の今では、数は少なくなったが蜂マニアが居て、こんな風習が続いているようだ。信州の土産店で今でも時々見かける瓶詰め蜂の子はこのようにして捕ったものである。巣は夏の内に捕獲して家の近くに床を作って養殖する事もよく行われる。農家の我が家も何度か養殖していた。話は変わるがこの地蜂養殖も、蜜蜂の養殖も独特の技と楽しさがあつて本当に面白い。が、この話は紙面の都合で残念だが割愛する。

田舎のたたずまいが残る信州は素晴らしい、星の美しい阿智村には良い温泉もある、訪れての旅の途次、蜂の子土産を探して、試しに買って食べてみて下さい。栄養満点です。

飛行雲遠い峰まで秋の冷え
山路来て雪山遠き刈田かな

(イラスト／筆者)

