

参考図書紹介

古きをたずねて新きを知る

スズメバチを食べる—昆虫食文化を訪ねて— 松浦誠. 2002.北海道大学図書刊行会. 322 pp. ISMN4-8329-7331-2. 定価 2,600 円 (税別)

「海から遠く離れた山村の人々がハチの子を食べるということは、食事の基本であるその地域で取れるものを食べるということだろう。日頃食べ馴れていたものは、年をとってからも懐かしい風土の思い出として蘇る (本文より)」。

これまでのハチの生態にスポットを当てた著書とは異なり、本書ではより人間とハチとの関わりを中心に、著者の経験と見聞を活かして「スズメバチ食」を紹介している。スズメバチ食に関してここまで詳しく書かれている本は、今までなかったのではないだろうか。

「昆虫食」と聞いて、大体の方、特に若い世代にはなかなか受け入れ難いものがあるだろう。しかし冒頭の本文からの引用にもあるように、昆虫食は貴重なタンパク質源として、特に海から離れた山村地帯で今でも伝統料理として受け継がれている。本書はそのような文化を知るためのこの上ない情報を提供してくれる。

本書は全 10 章で構成されている。第 1 章「食用としての昆虫」では、日本における昆虫食文化をイナゴやガムシなどの他の昆虫も含めて、江戸時代から現代にかけて解説している。第 2 章「日本におけるスズメバチ食とその歴史」では、日本のスズメバチ食の歴史と各地におけるハチ料理を、第 3 章「ハチの子の流通と市場」では、長期にわたる市場の価格変動やハチの子の商品化による市場流通への影響などを細かく記してある。第 4 章「食材としてのハチの子」では、食用とされているハチの子の種類をあげ、それらの食材としての価値を栄養学などの視点を含めて他の食材と比較している。第 5 章は「外国のハチの子食」とし、著者の経験を中心に東南アジアに広く伝わるハチ食文化を中国、タイ、インドネシアなどの国の例をとり

あげて紹介している。第 6 章「どうやって巣を見つけるか」には、日本各地で行われている「ハチ追い」や「透かし」の技法が紹介され、巣の発見からその採

集にいたるまでの過程が解説されている。第 7 章「巣採りの悲劇」では、ハチ毒によるアナフィラキシーショックとその実例を取り上げて、決して侮るべきでないハチ毒の恐ろしさを警告する。第 8 章「ハチを飼う」は、飼育の歴史から始まり、各地の愛好家らの巣箱や餌の工夫を中心にハチを飼う楽しみを紹介する。第 9 章「天敵としての保護と利用」には、天敵利用の点から行われているクロスズメバチ保護が静岡県の茶畑での例をあげて紹介されている。最終第 10 章「ハチ食から地域おこしへ」では、スズメバチ食の盛んな地域におけるハチを取り上げた新しい地域おこし事例が紹介されている。

流通の便が発達した現在の日本では、山村地帯でも容易に海の幸を手に入れることができ、どこへ行っても同じ味の料理を口にすることができる。そのため伝統的で地域性の強い食文化は薄れてしまっている。そうした食の均一化の進む中で育った世代にとって、「ハチの子料理」はある種の新鮮ささえ感じさせる。

残念ながら私はハチを研究していながら、ハチの子の料理を口にすることは数えるくらいしかない。それも本書で紹介されているような料理ではなく、簡単に炒めた程度のものである。以前、近所の百貨店でハチの子のビン詰が売っていたのことがあったのだが、物珍しく眺めていただけだった。こんど見つけた時は必ず購入しようと思う。本書を読んでそう思った。

(岡本 明久)

