

イナゴを食うー見直される昆虫食

大月 和彦

信州ではイナゴ、ザザムシ、カイコのさなぎ、蜂の子などをよく食べるといわれている。捕れる量や時季が限られているので、一般の家庭で日常的に食べているのではない。珍味としてたまに食卓に載るくらい。海はないものの、豊かな自然に恵まれた信州の風土が生んだ食の文化だ。

帰省した時など蜂の子の缶詰かイナゴの佃煮を買って帰る。高価なのに驚くが、やはりうまい。酒の肴としては絶品だ。ゲテモノを食べるといいう感覚は全くない。家族は誰も箸をつけない。

終戦直後の北信州の小学校にイナゴ捕りの行事があった。稲が稔るころ、いつものように登校しカバンを教室に置いてから、獲物を入れる布袋を持って、三々五々近くの田圃に散らばる。袋の口に10cmぐらいの竹筒がくりつけてある。中のイナゴが跳びださないための工夫。

朝のイナゴは露で濡れて活動が鈍い。草むらに潜むのや稲穂に抱きついていてイナゴは簡単に捕まえることができた。捕虫網はなかった。

お昼ごろ学校に戻り、獲物の入った袋を先生に渡すと、煮えたぎる大鍋に放り込まれる。数分後、真っ赤にゆだったイナゴは校庭にしかれた筵の上に干される。生乾きのイナゴは希望する生徒に配られた。

当時、食料が不足し、非農家や疎開家庭の食生活はひどかった。学校では校庭にカボチャやサツマイモを作り、また落穂拾いやイナゴ取り行事で栄養補給をしていた。

イナゴは甘露煮または佃煮にして食べるのが、一般的だった。味付けが濃いのでイナゴの自体の味ははっきりしないが甲殻類のエビの味に近い。サクサクとした歯ごたえ、口に入れたときのじやりじやり感、チクチクする歯ざわり感が特色だ。羽と長い脚を取り除いた本体はやや苦みがあった。

ゆでたイナゴは、そのまま調理するーフライパンで炒め、砂糖、醤油、みりんを加えて甘露煮にする。

イナゴなど昆虫を食べる習慣・文化が最近注目を浴びている。昆虫食こそが迫りくる地球規模の食糧難への切り札にと期待されているからだ。