



NPO法人

昆虫食普及ネットワーク



コンフネット ニュースレター 第15号

Vol.15 2023.9.01

まずは常識を手放して、ラオスの生態系と昆虫と、食文化をみてみよう

佐伯真二郎

NPO 法人食用昆虫科学研究会 理事長
JICA 草の根技術協力事業 プロマネ
TAKEO 株式会社 技術顧問

「ラオスの人たちは、いつ昆虫を食べ始めたんですか?」と聞かれることがあります。しかし、この質問にそのまま答えることはできません。なぜならそこに、偏見が含まれているからです。

いったん、わたしたちの食文化と常識を手放し、生物学の目で自然の生き物、そして食べ物を見てみましょう。この地球は、学名がわかっている生物の半分以上が昆虫です。多様な自然の中で、手に入り、危険がないか確認し、おいしいものを食べてきたのが、わたしたち人類で、その中に当然、昆虫も含まれてきました。

ある日のラオスの市場を見てみましょう(写真1)。オオトカゲ、タガメ、タニシ、ツムギアリ成虫、ツムギアリ幼虫、コミツバチの巣、タガメ、マンゴー、タケノコ。売り子の女性のラインナップです。半分ほどが昆虫とわかりますね。つまり自然界のものを生物学的に「まんべんなく」利用すると、ラオスの生活のほうに偏りないことがわかります。

農村部で調査するとさらに多種多様な野生食材が利用されていることがわかります。昆虫では100種以上、魚は600種以上と報告されています。ここではトカゲ、ネズミ、クモ、鳥など、昆虫を専門に食べている動物も食べ物です。地球上のクモは年間、4億トンから8億トンもの虫を消費しているとの推計もあり、ラオスの豊かな自然は、昆虫を介した生態系の恵みにあふれています。彼らの主食のもち米に合うその日のおかずが多種多様に採れるのです。

2022年、ラオスに来て昆虫食を調査してもらった内山昭一さんと、内山さんがインタビューしているセオさん(写真2)はともに71歳で、どちらも昆虫

を食べ続けてきました。幼少の頃から野山の中からおいしいおかずを採集してきてはその知識を蓄えてきました。

一人はどこにでもいる普通のラオス人で、もう一人は日本で最も有名な昆虫食のエキスパートです。この「ちがい」はなぜ生まれたのでしょうか? 最初の質問に対して、わたしはこう答えています。

「ラオスの人たちは食べることをやめなかった人たちで、わたしたちがこの100年で、急に昆虫を食べることをやめてしまったんです。そこには合理的な理由があったというより、なりゆきとしか言いようがないです。」

2015年の調査では田舎、都会にかかわらず97%が昆虫を食べたことがあり、13%は日常的に食べていると答えた国がラオスです。ラオスの人たちの生活を学び、自分自身に質問を投げかけてみましょう。

「いつ、わたしたちは昆虫を食べなくなったのですか?」

「いつ、わたしたちはまた昆虫を食べ始めるのですか?」

写真1 ある日の市場の様子(2022年5月)



写真2 セオさん(2022年8月)



【お勧めの一品】

セミとカシューナッツの炒め物



セミとナッツ、野菜のバランスもよく、見た目にも食欲をそそる一品に仕上がっています。採れたてのセミの美味しさが引き立つ一品です。アンケートでも5点満点のところ10人で平均4.8点とほぼ満点の評価をいただきました。

【活動報告】

8月12日(土) 米サ72

8月は恒例の「米サ・セミ会」でした。近所の公園で蝉取りをして会場へもどり、新鮮なセミをはじめ以下の料理をみんなで作って食べて楽しみました。

- 昆虫素揚げ盛り合わせ
- セミ幼虫の燻製
- セミ幼虫とカシューナッツの炒め物
- コオロギだんご

●コオロギ食批判について参加者の意見

先にネット上で昆虫食に対する批判的な意見が多く見られましたが、参加者の皆さんにこのことについてどう思うか聞いてみました。

- ・ネットは内容の真偽をしっかりと確かめず、反射的に拡散して批判する人が多いので、恐ろしい。(32歳、女、大阪府)
- ・おいしいということをしてほしい。(11歳、男、東京都)
- ・個々人の好みの違いによるものにすぎないので、過度に気にする必要はないと思います。(25歳、男、長野県)
- ・批判と言うに値しないものが多いですね。(47歳、男、愛知県)

- ・かなしい。(7歳、男、東京都)
- ・私は食べられるものは、食べてみたいと思いました。(27歳、女、山口県)
- ・嫌いな人も沢山いると思いますが、美味しいということをお伝えたくてYouTubeを始めたいと思っています。もっと好きな人が増えたらいいな。(26歳、男、東京都)

(内山昭一)

8月6日(日) スカイツリー⑤ 「身近な美味しい昆虫(2) ハチ」

8月13日(日) スカイツリー⑥

「昆虫食の未来—今後の昆虫食のあるべき姿を提案」

8月27日(日) ひるべ139



「昆虫 de クラフトコーラ作り」
場所 阿佐ヶ谷駅前 カフェバー「よるのひるね」
洋ナシの味がすることで有名なタガメを使用して、クラフトコーラ作りを開催しました。昆虫食のひるべでは久しぶりの料理企画だったので参加者の方にはとても楽しんでいただくことができました。癖の強いクラフトコーラですが、タガメを材料として加えることで爽快感のある味わいになりました。

昆虫に食材としてはもちろん、調味料としての可能性も感じる一日になりました。

(久保結花)

【活動予定】

9月9日(土) 米サ73

「和ケイジャン料理特集」

(小貫浩一)

9月18日(月・祭)

第8回東京イナゴンピック

イナゴを採って飛ばして美味しく食べる秋の恒例イベントです。まちの生ごみ活かし隊との共催イベントです。

(内山昭一)

10月1日(日)

バツタ会

美味しいバツタを採って食べて秋の一日を楽しみましょう!

(上野流石)

【編集後記】

食欲の秋! 今月も盛だくさんでした。(須賀亮二)