



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13号

Vol.13 2023.7.01

小説

幼虫の出てくる入り口

山本よすが

童心に帰ってセミ取りでもしよう、と友人に誘われて参加することになっていた会が、実はセミ喰いの会なのだと言われたのは前日のことだった。本当は黙って連れて行こうと思っていたけれど、騙すみたいになるのはちょっとアレだしねと奴は言う。私はその夜、木に登った自分の口の中で、セミが暴れる夢を見る。

そうした夢を見るくらいには衝撃的であった。しかし、予定を取りやめず現地に向かうくらいには興味があった。虫取り網を抱えた私を見て、友人は満足そうに頷く。どこでこの会を知ったのかと聞けば、たまたま本で読んで、なんてことを言う。集合場所に到着すれば、同じように網を持った人間が集まっている。

木々の中で網を振りながら、私は、童心とはハンターなのだを知る。捕獲は一筋縄では行かない。視覚と聴覚を研ぎ澄ませて、セミの姿が見えれば己の気配を殺し、慎重に、それから勢い良く、網を振る。なかなかうまくはいかない。ようやく網ごしにセミを掴んだとき、忘れていたような高揚感で身体が熱くなった。

みな収穫がまとめられたネットの中に、大量のセミがしがみついている。私は彼らが動いているのを見て、これらを獲ったのだ、と思う。

調理会場へ移動して、主催側が手際よく彼らを素揚げにする。バットに並べられた姿に参加者たちがスマホを向け、それから、箸を伸ばす。アブラゼミを頬張った途端の香ばしさに驚く。エビをさらに香ばしくしたような味わいで、うまみが濃い。ミンミンゼミはさっぱりしている。ニイニイゼミは小さいので、初めて食す人間の苦になりづらいと主催者が話す。クマゼミは大きくて食べ応えがあるが、少し硬い。

幼虫の燻製を食べたときに、衝撃を受ける。成虫素

揚げと全く違った柔らかさ。それに、コクがある。これは、美味しい。しばし感動に身を委ねてから、友人の方を見れば、クリームチーズを塗りつけたクラッカーに幼虫燻製を乗せ、口を大きく開けている。ああ、ずるい。私もやりたい。

私はハチの巣にピンセットを入れながら、そんな夏のことを思い出している。あれからどれだけの昆虫を食べてきただろう。昆虫食への入り口は、思わぬところに空いている。私は友人、友人は本。他の人々はどいうのだろうか。私はぽっかりとした穴から、丸々とした幼虫を引きずり出す。

【お勧めの一品】 🍷



・スズメバチの蜂の子ペペロンチーノ

蜂の子の甘みとペペロンチーノの辛みがマッチしてとても美味です。

昆虫の姿見が前に出にくいので虫の姿が苦手な昆虫食初心者の方や、昆虫食として見ないで食べるという方にもおすすめです。

調理も簡単なのでご家庭で作ってみてはいかがでしょうか。

(上野流石)

【活動報告】



6月10日(土) 米とサーカスで昆虫食を楽しむ会 70

今回のメニューは「昆虫イタリアン」と題して「スズメバチのピリ辛蜂の子ペペロンチーノ」「サゴワームのバジル炒め」「ガーリックグラスホッパー」でした。この会ではもはや恒例と言えるスズメバチの幼虫を巣から抜く作業を今回も参加者の皆さんに楽しんでもいただきました。ちょっと作りすぎたか、という量のペペロンチーノもあつという間に皆の胃袋の中へ。栄養価も高く味もいい、最近注目の食材サゴワームも見事なイタリアンに。ガーリックグラスホッパーはバツタの姿がそのまま正統派昆虫食、といった感じでした。「昆虫をおいしく食べた」という満足感は皆得られたのではないのでしょうか。

次回、7月の会は蚕特集の予定です。

(小貫浩一)

7月2日(日) 昆虫食のひるべ138 「家蚕と野蚕の食べ比べ」

会場 阿佐ヶ谷駅前、カフェバー「よるのひるね」

家蚕の「春嶺鐘月」と野蚕の「深川蚕」の成虫つまり「蛾」を食べ比べていただきました。「春嶺鐘月」は落花生に似た旨味がありとても好評で、「深川蚕」雌のプチプチ弾ける卵の食感には皆さん驚いていました。

・「春嶺鐘月」：春嶺と鐘月のかけあわせ。家蚕の春の普通品種とされる一般的な品種

<https://ashizawa-yousan.jimdofree.com/>

・「深川蚕」：エリサンとシンジュサンのかけあわせ。

<https://wildsilk.jp/>



深川蚕成虫(蛾)のバターソテー

(内山昭一)

【活動予定】



「昆虫食教室」

(全6日、12回)

大昆虫展 in 東京スカイツリータウン

① 7月16日(日) 14時30分~15時15分、16時30分~17時15分

「食文化としての昆虫食—日本と世界でどんな昆虫が食べられてきたか—」

② 7月22日(土) 16時~16時45分、18時~18時45分

「新しい昆虫食—FAO報告〈2013年〉以降の新しい昆虫食の広がり—」

③ 7月23日(日) 14時30分~15時15分、16時30分~17時15分

「日本を支えた昆虫カイコ—着て、塗って、食べて、三刀流カイコの魅力—」

④ 7月29日(土) 16時~16時45分、18時~18時45分

「身近な美味しい昆虫(1) セミ」

⑤ 8月6日(日) 14時30分~15時15分、16時30分~17時15分

「身近な美味しい昆虫(2) ハチ」

⑥ 8月13日(日) 14時30分~15時15分、16時30分~17時15分

「昆虫食の未来—今後の昆虫食のあるべき姿を提案—」
(内山昭一)

セミ会① 7月30日(日)

セミ会② 8月5日(土)

・時間：17時~21時

・実施場所：セミ捕り

航空記念公園(埼玉県所沢市：西武新宿線航空公園駅)

・調理・試食会場

所沢中央公民館料理実習室(航空公園駅徒歩15分)

編集後記



いよいよ虫の季節が到来しました。

(須賀亮二)