



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31号

Vol.31 2025.1.15

特定外来種クビアカツヤカミキリ について

車 周輔
(NPO樹木研究会こうべ)

私は「樹木医」として色々な環境下での樹木を調査や保護する仕事に携わっています。「樹木医」という名称は聞かれた事がある方が多いと思いますが、文字通り「樹木の医者」であり全国各地の樹木にまつわる仕事全般の専門家です。私は植栽基盤（土壌）を専門にしています。

クビアカツヤカミキリの生態と被害区域

2012年外来種クビアカツヤカミキリが愛知県で発見されて以来、各地で桜や桃、梅の幹部を食害し、枯死に至らしめる被害が拡散しています。クビアカツヤカミキリ（以下クビアカ）

成虫の体長は約3cm、光沢ある黒色で首のような胸部は赤くなっています（写真1,2）。

幼虫が生木に食入する事で樹木を衰退させます。摂食の際、フラス（木屑など）を排出し、樹体内で2,3年かけて成長、蛹を経て6月中旬～8月上旬に成虫となって脱出します。

クビアカの場合、在来のカミキリムシよりも多くの卵を持っており（在来カミキリ100個、クビアカ500個）、有力な天敵がないこともあり非常に大きな繁殖力を持っています。

写真1 オス個体



写真2 交尾中



外来種の一つ、2018年1月に特定外来生物に指定されました。2023年10月現在、12都道府県で被害が確認されています。

主な防除対策

- (1) 成虫の捕殺：成虫出現期限定(6～8月)、捕虫網などを使用（捕虫後直ちに殺虫する事）
- (2) 幼虫の殺虫・掘り取り：フラスを掻き出し排出孔からピアノ線や針金を差し込んで捕殺
- (3) 防風・防虫ネット：ネットを樹幹に巻き付け成虫の移動を防ぐ（脱出失敗例 写真-3）
- (4) 幼虫の防除：フラスを掻き出し排出孔に殺虫剤をエアゾール注入して殺虫
- (5) 樹幹注入：樹幹の地際部に注入孔を開け、木の大きさに応じた薬剤を注入して殺虫
- (6) 伐倒駆除：被害木を伐採して拡散を防ぐ。被害木は集積して薬剤を燻蒸処理
- (7) 樹幹散布：成虫発生前後に複数回、薬剤を樹幹に散布して成虫、幼虫、卵に効く殺虫処理
- (8) 啓蒙活動：児童を含む市民に現地説明、講習会などを通じて防除の普及・啓蒙活動を実施

私は緑を生業とする仕事に就いていますが同じくらい関心と危機感を持っているのが「食」です。そもそも人間（特に日本人）はお金で買えるものを信用しすぎです。食べ物は本来自分の五感や経験で適するかどうか目利きすべきであり、自己責任が基本。賞味期限が過ぎてから廃棄する、余った食材を持ち帰れないなどは理不尽な話だと思います。

そこで一石二鳥作戦として昆虫食とクビアカ対策をリンクできないものかと考えています。防除対策の(1)～(3),条件次第では(6),(8)とも協業可能です。特定外来生物を食べて駆除するのは非常に理にかなっており、とりわけ美味とされるカミキリの幼虫を得られるチャンス…

クビアカの原産地である中国やベトナムなどの食用例は未調査ですが、特定外来生物の駆除と美味しい昆虫食の推進、養殖による安定供給まで可能性があると思います。

写真3 脱出失敗



環境省の生態系被害防止外来種リストで総合対策

【活動報告】



昆虫モリモリなクリスマス会

昆虫魚介料理 メニュー

- ・ナチョス・ワカモレバツタ添え
- ・カイコのみネストローネ
- ・サクラケムシクリームケーキ
- ・タガメクリームケーキ

私自身がワカモレが好きなので、昆虫食を取り入れたアレンジメニューを考えました。ワカモレに添えたバツタはコーンスターチで揚げており、さっぱりとした風味とサクサクとした食感が楽しめる一品になりました。クリスマスパーティーということで、少し華やかな料理を意識し、ミネストローネもメニューに追加しました。パーティーのメインであるケーキも加えれば、まさにクリスマスムード満点の料理が完成です！写真にあるように、試食会は華やかな雰囲気になりました。

サクラケムシのケーキには、サクラケムシをキャラメリゼして添えました。キャラメル香ばしさとサクラケムシの持つ桜の香りが絶妙に調和した楽しいケーキとなりました。もう一つのタガメクリームケーキでは、タガメの香りが素晴らしいと再確認できる一品となりました。タガメの風味がフランの香りにはしっかりと感じられ、これこそがタガメの魅力だと実感できました。

最後に、ミネストローネにはジョロウグモとカイコの幼虫を加えて煮込みました。ジョロウグモは豆のような食感があり、カイコは独特の香りを持ちながらも、トマトベースで煮込むことによって柔らかくなり、初心者でも食べやすい一品になりました。彩り豊かで、見た目にも楽しい、強烈な印象のクリスマスパーティーを開催することができました。



(衣川 康子)

昆虫食のひるべ147

～ムシムシパーティーをしよう～

12月22日の「ひるべ」は、10人ほどが集まり、アットホームな雰囲気で、ひと足早いクリスマスを祝い

ました。ケーキにはフェモ、セミ、ケラ、サクラケムシ、マゴットなどトッピングし、楽しく作って美味しくいただきました。ジバチをのせてカリカリ焼いたチーズも好評。サクラケムシ、フチグロトゲエダシヤク、フカガワサンのフン茶で締めて、あっという間の3時間でした。



(内山)

【活動予定】



和の昆虫料理特集を2/8に米サーで開催します。

かなりシンプルですが、その代わり面白いソースも用意

しときます。3巻の寿司もそれぞれ味違いですよ

1. 孫太郎虫の軍艦3貫
2. マゴットとスズメバチのさつま揚げ
イナゴだしと蜂の子の雑煮

(遠山)

【編集後記】



本号をお読みいただき、ありがとうございます！
カミキリの成虫って他の昆虫と比べても特に硬くて丈夫そうで、木への被害が大きいことも頷けます。美味しい幼虫のうちにとりたいものです。
次号もよろしくお願いたします。

(中嶋みのり)