



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18号

Vol.18 2023.12.01

食の新たな可能性を伝える映画

「エディブル・リバー」

太田信吾 (映画監督)

はじめまして。映画監督の太田信吾と申します。

昨年、50年近く愛着をもってざぎむし漁を続けてきた漁師が引退するまでの2年間と、地域に根付いたざぎむしの文化を未来へ繋いでいこうと動く高校生たちの交流・活動の軌跡を追いかけたドキュメンタリー「エディブル・リバー」が完成しました。

制作のきっかけはコロナ禍に仕事が飛んで時間ができた際に、普段生活をしている埼玉からしばらく長野の実家へ戻り生活をしていた際のことでした。生まれた地域の生活文化を見直してみると、地域は伝統的な食文化の宝庫でした。

2017年にNHK総合の旅番組でタイの昆虫食を取材するためタイの各地で様々な昆虫を食べてきたものの、ざぎむしは食べた記憶がありませんでした。長野県駒ヶ根市のベテラン漁師、菅沼重真さんの計らいで天竜川で採れたばかりのざぎむしを食させてもらったわたしは初めて食べるイクラのようなその味に魅了されてしまいました。

翌年、再び漁の解禁時期に天竜川を訪ねましたが菅沼さんの姿がありませんでした。自宅を訪ねて聞いてみると、体調が芳しくなく、漁師の引退を考えているといいます。さらに菅沼さんは一つの悩みを口にしました。



撮影：太田信吾

「ざぎむし漁が途絶えてしまわないだろうか。なんとかして未来に繋げたい」

護岸工事による水質の変化や気候変動、漁師の高齢化などざぎむし漁には多くの壁が立ちはだかっていたのです。そんな折、わたしは上伊那農業高等学校の生徒たちがざぎむしのふりかけを作るという噂を聞きつけ取材を依頼させていただきました。ときにそのグロテスクな見た目から嫌煙されがちなざぎむし。

ふりかけづくりの工程へ取材に入らせていただくなかで、食べ方提案によってざぎむしをこれまで食べる習慣のなかった人たちに多く届くという現実を目の当たりにし、興奮したのを覚えています。

また上映の機会などございましたら、食の新たな可能性を伝える本作をぜひ見ていただく機会があれば嬉しく思います。



www.sdgs-filmfest.asia 20min/4K/Stereo/Color 制作プロダクション/ハイドロプラスト

ドキュメンタリー「エディブル・リバー」ポスター

【お勧めの一品】



今回は、昆虫の「親子食べ比べ」を紹介したいと思います。昆虫食料理教室においても同メニューが成立するのは「スズメバチ」と「セミ」に限られるでしょう。調理方法はいたって簡単でそのままの姿を素揚げにしたり、バターで炒めたりしただけのものです。

この料理についてはそのままをいただくことに意味があります。スズメバチは、幼虫・前蛹（ぜんよう）・サナギ・成虫と4形態を食することとなりますが、セミは幼虫と成虫の2形態のみです。

このニュースレターの読者であれば「完全変態」と「不完全変態」だからと即答されると思いますが、成長過程のそれぞれの姿を見比べ、味を食べ比べる、昆虫好きであれば興味そそられるメニューではないかと思います。



(増田隆紀)

【活動報告】



米とサーカスで昆虫食を楽しむ会(75)
実は昆虫食大国！メキシコ料理特集



11月11日（土）12時30分-14時
高田馬場駅徒歩1分、獣肉酒家「米とサーカス」

メキシコ、遠い国ですが、意外にも日本との共通点があったりします。死者を迎えるお盆のような習慣や、メロンパン、プロレス好きとか。そしてもちろん昆虫食文化も。

- コオロギ・トルティーヤで食べる昆虫タコス
 - メキシコ風スープ・ツムギアリの卵入り
 - スズメバチハチノコのデザート・ケサディーア
- (小貫浩一)

【活動予定】



12月9日（土）12時30分～14時
米とサーカスで昆虫食を楽しむ会(76)

「昆虫食で忘年会！」

【メニュー】

- ・バッタフライ（KOC風フライドバッタ）
- ・ガーリックイナゴ（ガーリックシュリンプ風味）
- ・バッタのシーザーサラダ
- ・蜂のクリスマスケーキ（特別メニュー）

<https://www.entomophagy.or.jp/event-details/beitosakasudekonchushokuwotanoshimukai-76-konchushokudebonenkai>

(上野流石)

12月17日（日）15時～18時
昆虫食のひるべ（141）

「昆虫食でクリスマス！」

会場 阿佐ヶ谷駅前、カフェバー「よるのひるね」

クリスマス特集です。昆虫を囲んで楽しいパーティーを行いますので、皆さまのご予約お待ちしております。

<https://www.entomophagy.or.jp/event-details/yoyakuuketsukechu-konchushokunohirube-141-awatenbonokonchushokukurisumasupati>

(久保結花)

【編集後記】



本号をお読みいただき、ありがとうございます。私はざぎむしの瓶詰めを食べたことがあります、ふりかけも食べてみたくなりました。

次号は新年となりますが、そちらもよろしく願いいたします。

(中嶋みのり)