

昆虫食



イナゴ

今では昆虫を食べることがほとんどなくなったが、戦後しばらくはイナゴやハチの子が食べられていた。イナゴは、稲作の害虫であることから、戦争中の食料が不足していたときには、子どもたちがみんなそろってイナゴ取りに取り組んだ。昆虫の中では比較的見た目もよいため、佃煮にされ、全国的に食べられていた。殺虫剤を大量に使用し始めてからは、ほとんど姿を消してしまっていたが、最近は殺虫剤使用の抑制とともに、また復活しつつある。

ハチの子

ハチの子は、岐阜県の東濃地方とならんで信州伊那地方が本場である。このハチは、クロスズメバチで、一般的には地蜂と呼ばれている。夏から秋にかけてが地蜂取りの季節であるが、現在伊那地方ではその数が減少している。ハチの子を採取することは容易でないため、極めて高級品となっている。栄養価も高く、珍味であり、現在は来客のもてなしに使われたり、観光客向けに加工されたりすることが多い。

ザザ虫

ザザ虫は、天竜川最上流のみでとれる水生昆虫であるが、最近まで飯田市などでもザザ虫漁が行われていた。ザザ虫というのは、トビゲラやヘビトンボなどの川虫全般をさす名称であるが、多くはトビゲラである。漁期は水温の最も低い12月から2月までの間である。冷たい水と寒風の中でのザザ虫取りは大変で、苦勞のわりには収穫が少ないため、現在では「取り子」(取る人のこと)も少ない。佃煮の缶詰に加工されているが、とても貴重品である。

蚕、さなぎ、桑蜂(繭子)

南信州や奥三河一帯で養蚕が盛んな頃、繭の中のさなぎは鯉やうなぎ(浜名湖)の飼料に使われていたが、タンパク質や脂肪が多いので缶詰にしても売られていた。また、産卵した蛾の羽根をとり、甘露煮にしたものも桑蜂とか繭子という名前で食べられていた。

珍味ではあるが、現在では、養蚕もほとんど行われていないため、これらについては店頭などにはあまり出回っていない。

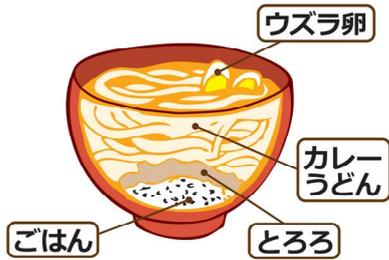


三橋 淳 著
昆虫食 古今東西
工業調査会 発行

新しい食文化

豊橋カレーうどん

豊橋はうどん店が多く、そのほとんどが自家製麺である。もともと「にかけうどん」が「豊橋うどん」として定着し、うどんの消費量も多かった。そんな豊橋のB級グルメとして開発されたのが、「豊橋カレーうどん」で、カレーのルーが器に残らない工夫がほどこされている。



《豊橋カレーうどんの五箇条》

- ・ うどん麺は自家製とする。
- ・ 器の底から、ご飯、とろろ、カレーうどんの順に盛る。
- ・ 日本で1位の生産量を誇る「豊橋産うずら卵」を具に使用する。
- ・ 福神漬けまたは壺漬けを添える。
- ・ 愛情を持って作る。

豊川いなりずし

豊川稲荷の門前町として栄えた豊川市では、町おこしのB級ご当地グルメとして「豊川いなりずし」を開発して、その売り出しに力を入れている。また昨年、愛知県では初めてB1グランプリ in 厚木に参加した。

豊川で、稲荷ずしは古くから販売されており、現在市内で85件もの店で稲荷ずしをつくっている。もともとお稲荷さんに供えられた油揚げにご飯を詰めたことから始まったとされているが、日本三大稲荷のひとつである豊川稲荷ならではの名物である。稲荷ずしの種類も工夫され、いろいろな味のトッピングが楽しめる。



「豊川いなりずし」を盛り上げるキャラクター「いなりん」

「三遠南信」炊込みご飯の素



浜松市にあるNPO法人「三遠南信アミ」では、山・里・海の三位一体を図った食を開発していたが、やっと昨年12月「炊込みご飯の素」ができあがった。

入っている材料は、竹の子、しいたけ、わらび、ごぼう、鶏肉、ちくわ、油揚げ、ニンジン、シラス。三河、遠州、南信州の特産品のコラボレーションがどのような味になるか楽しみである。

今後ますます三遠南信の人々が活発に交流できることを期待しながら、ぜひ一度味わってみたい食である。