

昆虫食に見る異文化との出会い

Cultural & regional gap on insect food

齊藤 基生

Motonari SAITO

はじめに

筆者は、名古屋学芸大学において教養科目の「民族と文化」を担当しており、これまで講義にかかわる成果を「血液型と性格」正統、「カブリモノのみんぞく」として紀要に投稿してきた。今回は、講義で取り扱う食の民族学の分野の中から、昆虫食を手がかりに、異文化との出会いについて考える。

毎学期、食の民族学の分野の中で、昆虫食に触れている。開講当初は参考文献を紹介する程度であり、文字情報だけではどうしても印象に残りにくかった。そうこうしているうち、2008年12月、たまたま中央自動車道を利用して上京した際、長野県の諏訪湖サービスエリアの売店で蜂の子やザザムシなどのピン詰め商品を目にする機会があった。そこで蜂の子(1575円)を買い求め、その学期の講義中に学生へ試食を勧めた。

その結果、大変興味深い反応が見られた。教室内をビンが進むにつれ、悲鳴にも似たざわめきがさざ波の様に伝わっていった。学生の中には見るのももちろん、ビンに触ることすら避けたいという様子が見てとれた。もちろんおそるおそる手を伸ばす学生もいたし、なかには平然と口に運ぶ学生もいた。

この差は、個別学生の価値観が反映した結果であり、そうした価値観の違いはそれぞれの人生経験から形成される。生命を維持していくために外部から餌を獲得する、これは光合成ができない動物の宿命であり、本能である。それに対し、何を食べ何を食べないかは生まれ落ちた後、親や仲間と暮らす中で身に付ける学習の結果、つまり文化の違いである。

昆虫食を通して、異なる価値観、異文化に出会った時どんな対応をするか見ていく。合わせて、偏見や差別の用語についても考える。

1 昆虫食とは何か

昆虫食は、古今東西で普遍的に見られる。現在、先進国と呼ばれる国々では、穀類や野菜類をはじめ、肉類、魚介類など多様な食材が手に入る。これは経済力に任せ、世界中から美味しい素材を掻き集めた結果である。

そんな中、先進国ではあえて昆虫類を食材に選ぶ必要はない。むしろそれらを食することを「ゲテモノ料理」として奇異な目で眺め、紀行番組などで面白おかしく取り上げることが多い。

ところで、動物はこの地球上に誕生して以来、自分の動ける範囲内で手に入るものを餌として体内に取り入れ、エネルギー源や体を作る素材としてきた。これは動物性プランクトンから霊長類までみな同じで、それぞれの種や仲間に応じた食餌行動をとっている。行動範囲内で餌を探し、また餌を求めて行動範囲を広げていった。餌となる対象は、まずは食べることができるのが第一条件であり、美味しさ云々は二次以下である。極めて場に密着しており、それぞれの地域環境に即した餌を求めてきた。

これに対しヒトは他の動物の様に土地にしばられることが少なく、約20万年前に誕生したとされる我々の直接の祖先は、アフリカを出て地球上のほぼ全域に棲息域を広げていった。その要因の一つに、ヒトは他の動物と異なり、この段階では火を使用した調理法を身につけており、拡散して行った先々で多様な動植物を口にすることができた。そして、それぞれの土地で得られる可食物を調理し、その土地に密着した食文化が生まれることになる。

ヒトが原猿類以来受け継いできた昆虫食の伝統を、文明国と称される国々では手放してしまった。一見多様な食材に満ちあふれている先進国だが、実はそうではないのかもしれない。

辻原康夫は、その著書『世界地図から食の歴史を読む方法』の中で昆虫食にも触れている。そこで彼は「ゲテモノといえは誤解を招きかねないため、むしろ自然食と呼ぶべきかもしれない。なぜなら、昆虫は果実とともに人類の食生活における最古の食べ物だからだ。」と指摘し、合わせて世界各地の事例を地図(図1)とともに細かく紹介している。国内では、イナゴの佃煮やハチの子料理、長野県伊那地方のザザムシ(トビゲラの幼虫)料理の例を挙げている⁽¹⁾。

そして昆虫食が今も残る背景について、以下の様に述べている⁽²⁾。

大型の草食・雑食動物を手に入れる機会が少ないほど食品目目の幅が広くなり、同時に昆虫もたくさん食べざるを得ない様だ。イナゴやシロアリを引き合いに出すまでもなく、これらは大量に群生していて捕獲が

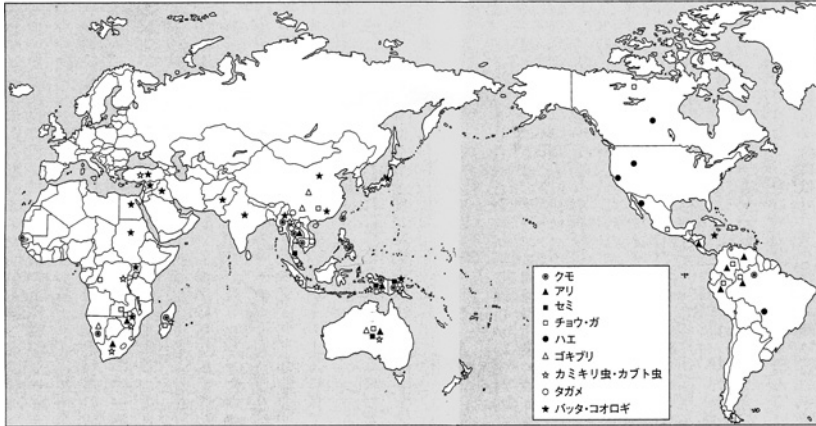


図1 世界の主な昆虫食分布

容易な上、タンパク源など栄養価も予想以上に高い。大型哺乳類は少ないが昆虫は豊富という熱帯地域に昆虫食が根づいたのも、こうした棲息環境に大きく左右されたからである。

2 岐阜県の事例

岐阜県は、辻原の紹介した長野県とともに、今も昆虫食の伝統が色濃く残っている。特に県東南部の東濃地方では、地蜂を使ったへぼ飯が有名である。

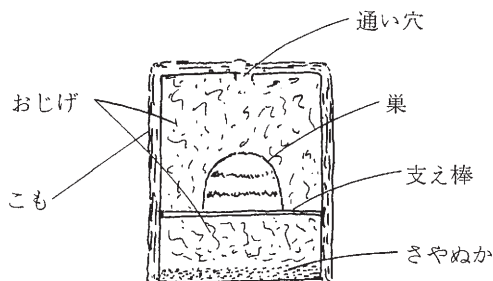
へぼ飯について調査した吉川誠次・大堀恭良によれば、その歴史は文献上、嘉永三年（1850）、三好想山が書いた『想山著聞奇集』が初出である⁽³⁾。

また吉川らは、「この地蜂の子を食べる風習は、かつてはほとんど日本全国の山間地にあったらしい。大正八年（1919）年に、農事試験場の三宅恒方博士がまとめた調査報告書によると、蜂の子を食べる県として、北海道と東北の一部を除くほとんどの県の名が上げられている。」と述べている⁽⁴⁾。

へぼの取り方や調理法は、吉川らにも詳しいが、ここでは『恵那市史』と『上矢作町史』の事例を紹介する。

まず『恵那市史』に掲載された長谷部慶資氏への聞き取り結果を、要約しながら引用する。なお、市史の刊行は2003年10月だが、聞き取り調査が実施された年月日が記されていないため、いつごろの体験談かわかりづらい。

長谷部氏は、まず農薬の使用により、この3・4年は巣が皆無になったと嘆い



○巢は上下へつくっていく

図2 囲い巣模式図

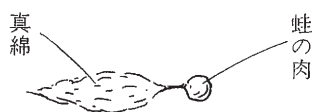


図3 真綿つけ

ている。昔は毎年10や15は取ったこと、10年前には囲いの巣(6月頃に見つけた小さな巣を、大きくするため自宅に持ち帰ったもの。図2)がどい家にも4か5はあったと語っている。

次に、巣を探す手順が説明される。まずは親を捜すことから始まり、見つけた親に蛙の肉を近づける。親

はその肉をかじり取り、団子状に丸めて運ぶ。最初の2回は親蜂の好きにさせ、3回目に丸めた肉に真綿をつけ(図3) 親に運ばせる。この真綿を目印に、3人くらいの仲間で連携し、巣を見つけ出す。一度で巣までたどり着けることはなく、何度も運ばせなが

ら徐々に巣の場所へと迫る。野山の茂みの中でのこの追跡劇がへば取りの醍醐味であり、一度その面白さに取りつかれたら病みつきになる。いい歳をした大人が、まるで少年の様に夢中になる。

さらに話は秋になって巣を掘り出す方法や、囲い巣(図2)の育て方へと続く。詳しくは原本を参照されたい⁽⁵⁾。

『上矢作町史』にもへぼ取りが収録されている。以下、要約しながら引用する。

発見から採集に至る経過は、前記恵那市の例と大きな違いはない。町史では一連の流れを、餌を巣に運ぶ働きバチの後をつけ巣を見つける「へボツケ」と、見つけた巣を掘り出してくる「巣取り」に分けている。

6月中旬頃から働き蜂の動きが活発になり、巣作りが始まる。早い時期は働きバチの行動半径が100m以内と小さいが、遅くなると1~2kmと大きくなる。飛ぶ早さは、5分で1km程とのことである。巣の重さは、自然状態だと2kg程だが、小さな巣を持ち帰って給餌して育てると4kg程になる。

町史には、調理法も記されている。調理の第一歩は、4・5段重なった盆状の巣の個室(図4)から、ピンセットや楊枝を使って長さ1~1.5cmのへぼ(クロスズメバチの幼虫や蛹)を一匹一匹取り出すことである。面倒な作業だが、

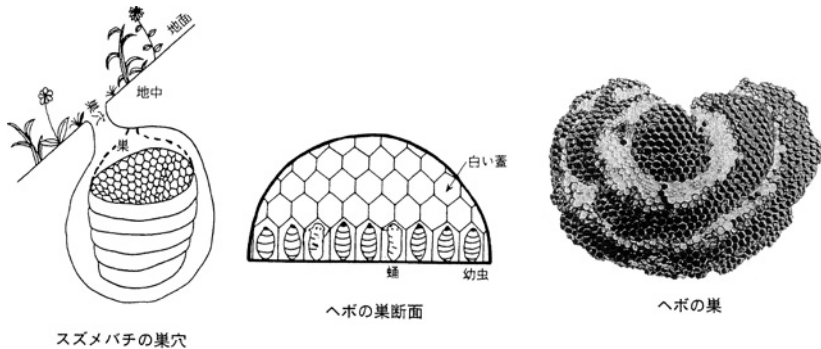


図4 へボの巣

巣を火に炙って取ると動いて抜き出しやすい。抜き出したへボは、煮たり焼いたりして食べる。主な料理は甘露煮、ご飯に炊き込んだへボ飯で、地元名物の五平餅のタレに擦り込むこともある⁽⁶⁾。

わずか2例の紹介にとどまったが、昆虫食の持つ意味は時代とともに変わってきていることが伺える。有史以来、昆虫は比較的手に入れやすい貴重なタンパク源であり、日本でも近世～近代にかけて広く見られた。しかし、物流が発達した現代においては、山間地でも新鮮な肉や魚介類が容易に手に入る様になり、冷蔵庫も普及している。その結果、タンパク源としての昆虫の価値は相対的に低下した。そして、長野県や岐阜県の一部地域の伝統的自然食として、わずかに残るのみとなった。今や高級珍味である。それと同時に昆虫食は、昆虫食文化圏以外の人からは奇異な目で見られる存在になる。

3 試食の反応

なぜ昆虫食は敬遠されるようになったのか、名古屋学芸大学や名古屋外国語大学の学生達の反応から探してみる。「はじめに」で触れた様に、4年前ひょんなことから昆虫食を講義中に実践し始めた。当初は蜂の子だけだったが、その後岐阜県土岐市駄知町の道の駅でイナゴや蜂の子の甘露煮が常時売られていることがわかり、以後両方を用意することになる（写真1・2）。

添付されたラベルによれば、イナゴ甘露煮の製造者は長野県須坂市の須坂食品工業（株）で、80g 330円である。また蜂の子の甘露煮の製造者も同じ会社で、80g 1300円である。蜂の子の値段はイナゴの約4倍ほどで、材料入手の難易度が価格に反映している。なお、どちらも材料の原産地は明記されてい



写真1 イナゴの甘露煮



写真2 蜂の子の甘露煮

ない。賞味期限は数か月と、日持ちする。またこの道の駅には、同種の商品が複数の長野県内の業者から納められているが、似たような価格帯である。

ところで、2011年度からは本学のみならず名古屋外国語大学の教養基礎の講義でもこれらの試食を始めた。以下、両大学生の反応をまとめる。

反応の様子は大きく4群、そのうち一つは二つに細分され、計5群に分かれる。まず第1は、一切受けつけない。口にするとどこか、見るのもダメという群。第2は、事前の告知で挑戦しようと思っていたものの、いざ目にとるとやはり口にできなかった群。第3が二つに分かれ、思い切って口にしたもの

のもう今回で堪能し二度と口にしない群と、食べてみたら思いの外美味しくてこれからも食べてみたいという群。そして第4は、何の抵抗もなく口にできる群である。

第1～3群は、これまで一度もイナゴや蜂の子を食の対象として見る機会がない。一方、第4群の多くは本人もしくは身内でこれらを食べた経験があり、長野県伊那地方や岐阜県東濃地方の関係者が多い。中には幼稚園や小学校の行事としてイナゴ取りをし、それを学校で父兄などが佃煮にしてくれ食べた経験者がいた。今の学生はすべて平成生まれであるだけに、意外であったが同時に食文化の伝統が守られていることに、ある種の感動を覚えた。

以下、試食当日の出席カードに書かれた感想のほんの一部を紹介する。

- ・昆虫食は無理だった。姿を見るだけでも、涙が出てくる。
- ・虫は大嫌いなので、回ってきた昆虫食を見るだけでも気持ち悪かった。昆虫食を食べられる人に、感心した。
- ・蜂の子もイナゴも食べたことないが、どちらも佃煮以前のイメージが強いので、口に入れられなかった。

- ・イナゴ、チャレンジしようと思ったが、やはり無理だった。普段から慣れていないとこんなにも抵抗感が出てしまうんですね。
- ・蜂の子とイナゴ、イナゴは形がよりそのままだったので、食べる勇気が出なかった。
- ・イナゴ、足が見えたので食べられなかった。でも色は佃煮みたいで、美味しそうだった。
- ・蜂の子、食べた。噛んだ食感が“ぐにゃ”としていて、飲み込んだ後にものどの奥に残っているような不快感を覚えた。二度と食べたくない。
- ・イナゴ、蜂の子食べた感想、シシャモの頭みたいでオイシイ!!
- ・蜂の子とイナゴの佃煮、思ったより美味しかった。イナゴの足がもっとぱりぱりしていて口に当たるかと思っていたが、そのようなこともなく、サクサクパリパリしていて美味しかった。
- ・イナゴは、思っていたより美味しかった。タツクリと同じ味だ。だが、噛んでいる感覚は虫って感じ。
- ・イナゴと蜂の子が意外とお節料理に入ってそうな味がして、普通に出てきてもおかしくない。
- ・イナゴも蜂の子も食べたことがあるので、そんなに嫌悪感は感じない。
- ・イナゴや蜂の子は、母の実家でよく食べていた。特に蜂の子は好物だが、最近は高くて口にしていなかったもので、今日久々に味わえてよかった。
- ・岐阜県羽島市に住んでいるが、小学校1年生の秋、学校行事で恒例だった「イナゴの佃煮」のために、一人5匹取ってくるということを思い出した。それも1年の時だけだったので、段々食べなくなってきたと思っていたが、今日回ってきたのを見て、まだまだあるんだ、食べる人がいるんだと思った。周りでは見ないので。

以上多様な反応が返ってきたが、まさにこれが各自の背負ってきた食文化、価値観の違いである。

4 誤解・偏見・差別

人は、日々様々なモノやコトに出会い、その都度それらに解釈を加えたり判断を下す。その規準は、それまでの人生で得てきた実体験、活字、映像、音声などの様々な情報をもとに形作られている。無色透明な解釈や判断規準は存在しない。すべては、その個人の価値観、人生観が投影されている。

何かに出会った時、まずはある種の思い込みや先入観に基づいて対象を見ることから始まる。そしてその理解は、単なる個人的な思い込みに終わるか、

あるいはより多くの支持が得られる普遍性を持つ。ただ厄介なのは、多数派の意見が必ずしも正しいと限らないことである。

A さんの見方に対し、他者が異を唱える。両者はとことん論議する。その結果 A さんは、最初の見方が思い込みや先入観だったと気づき、その認識を変える。これを「誤解が解けた」、という。

一方、A さんと他者が論議を尽くしても合意に達せず、A さんが見方を変えず物別れに終わる。その見方が A さんの心の中にとどまっている限り、思い込みや先入観に固執した「偏見」となる。

また、A さんが自分の見方が受け入れられなかったことを良しとせず、他者に対し目に見える否定行動を起こせば、それが「差別」である⁽⁷⁾。

前項の昆虫食を例に、これらの用語をもう少し具体的に整理していく。

昆虫を口にできるか否か、これは本能ではなく学習（文化）の結果である。学生の感想にある様に、多くの学生は昆虫を食材としない文化で育っている。そのため昆虫は昆虫でしかなく、とうてい食の対象とは考えられない。例えばテレビの紀行番組で発展途上国での昆虫食が紹介されても、それは「ゲテモノ料理」でしかなく、自分のこととして見られない。これが「思い込み」「先入観」の段階である。

次は、昆虫食の歴史やその意義の講義を受けた後の反応である。学生の多くは初めて昆虫も食材になることを知り、しかも日本国内で伝統が残っていることに驚く。そして、講義中での試食会を告知すると、賛否両方の反応がある。つまりいくら説明を聞いても受け入れられない「偏見」の持ち主と、まずは食べてみようかなと「誤解が解ける」組に分かれる。

そして実際に試食会になった時、ここでも対応が分かれる。講義を聞いて「誤解が解けた」ものの、いざ実物を目の当たりにすると、食べようという決断がなえてしまう組と、それでも挑戦する組になる。実際に口にできたかできなかったはさて置き、昆虫が食材になり得ると理解した学生から「誤解」はなくなる。また、いくら説明を聞いても「偏見」を捨てられなかったが、実物を目にすることで昆虫の好き嫌いに関わらず、食材としての存在を受け入れざるを得なくなれば、それも「誤解」が解けたことになる。

最期に「差別」について。まずは「思い込み」や「先入観」から始まり、「誤解」が解けたり、解けないあるいは解かない「偏見」に分かれる。昆虫食を受け入れ難い「偏見」は、あくまでも心の中に留まっている思いである。

それに対し、昆虫食を許容する人達へ、罵詈雑言を口にしたり、人間関係を拒否するなど表立った行動を起こせば、それは「差別」となる。

なお、昆虫食の伝統が残る地域に縁のある学生の多くは、何の違和感もなくイナゴや蜂の子を口にしていた。これが文化の持つ力である。

これまでの講義では、多くの学生が昆虫食に対する「誤解」を解いてくれた。「偏見」については確かめようもないが、少なくとも自分の知る限り「差別」は見聞きしていない。

蛇足ながら、商品開発などでよく「差別化を図る」と言われるが、差別という言葉が持つ本来の意味を考えたら、使用を避けた方が無難であろう。

5 まとめ

今回は昆虫食を手がかりに、異文化（異なる価値観）に出会った時、人はどう振舞うかを見てきた。生物の多様性を大切にすると同様、文化の多様性も大事である。しかし、自分と異なる価値観を無条件に受け入れることは難しい。理屈ではわかっている、無自覚の偏見や差別がある。

人は情報収集の8割を、視覚に頼っているといわれる。つまり、ことの善し悪しは別にして、まず見た目で判断してしまう。その拠り所が思い込みや先入観であるだけに、誤解や偏見、差別へと進みやすい。これを防ぐためには、まずはあるがままに相手の価値観を認める。これは相手の言いなりになったり、相手にこびへつらうことではない。相手を認めるからこそ、自分も認められる。その先は、粘り強く論議を重ね、見解の相違点を正確にとらえる。どこまでが受け入れ可能か否か、お互いの認識を共有する。わずかな不一致に拘り、それを持って相手を全否定するのだけは避けるべきだ。

ことは冷静かつ論理的に進めることが第一で、感情が入ると一気に偏見や差別が拡大する。いじめや差別の理由は、後からいくらでも見つけ出すことができる。

おわりに

15年ほど前中国旅行した時、北京市内のそれなりのお店で焼き肉料理を食べた。様々な肉が用意され、同行した仲間と楽しくお喋りしながら食事を進めていたが、案内してくれた人が「この中にはイヌの肉も入っていますよ」と教えてくれた。もちろん彼に特別な意図はなかったが、聞いて以降箸の動きが鈍ったのは間違いない。いくら郷に入らば郷に従え、異なる価値観、多様な文化を大切に言いながら、自ら「偏見」の持ち主であったことを自覚せざるを得なかった。今もって、イヌの肉を食べる自信はない。

本稿をまとめるにあたり、恵那市教育委員会文化課伊藤英晃、美濃加茂市

民ミュージアム藤村俊の両氏には文献資料の検索で大変お世話になりました。記してお礼申し上げます。

注

- (1) 辻原康夫『世界地図から食の歴史を読む方法』、KAWADE 夢新書 S238、河出書房新社、東京、2002年、pp136－139。
- (2) 注(1)文献に同じ。p140。
- (3) 吉川誠次・大堀恭良『日本・食の歴史地図』、生活人新書016、NHK 出版、東京、2002年、p190。以下、『想山著聞奇集』の一部を紹介する。
へボ蜂といふ有り。是は蜜蜂より少しおほきけれど、矢張り小さき蜂にして薄白黒の紋有り。(中略)子の蜂の巣なかにある所の白き子を取りて醤油にて味をつけ、飯を炊いて、煮上りたる所へ入れて飯になして、これをばへば飯といひて、珍客に饗応するものにして、至って喜びて食すること也。風味は油他にして香ばしく甚だ旨きものといえり。(後略)
- (4) 注文献(3)に同じ。
- (5) 恵那市史編纂委員会『恵那市史通史編第3巻(2) 生活・民俗・信仰』恵那市、2003年、pp429－432。
- (6) 上矢作町史編纂委員会『上矢作町史民俗編』恵那市教育委員会、2008年、pp363－365。
- (7) こうした理解は自分の独創ではなく、当然よりどころとなる先行研究や文献資料があるはずだ。今回稿を起こすにあたり手持ちの文献をいくら探しても見つけれなかった。特定の著作物ではなかったかもしれない。

挿図出典

- 1 注(1)文献に同じ、pp136・137。
- 2 注(5)文献に同じ、p432。
- 3 注(5)文献に同じ、p430。
- 4 注(6)文献に同じ、p364。

参考文献

野中広務・申淑玉『差別と日本人』角川 one テーマ21 A-100、株式会社角川書店、東京、2009年。