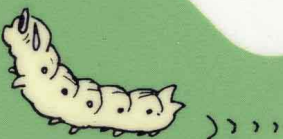


People who eat insects

虫を食べる人びと



Jun Mitsuhashi

三橋 淳

▽ 編著

社

虫を食べる人びと

発行日 一九九七年六月二〇日 初版第一刷発行

編著者 三橋 淳

発行者 下中 弘

発行所 株式会社平凡社

郵便番号 一五二 東京都目黒区碑文谷五・一六・一九

電話 〇三・五七二二・二五四〔編集〕

〇三・五七二二・二三四〔営業〕

振替 〇〇一八〇〇・二九六三九

印刷 藤原印刷株式会社

株式会社栗田印刷

製本 株式会社石津製本所

© Jun Mitsuhashi et al. 1997 Printed in Japan

ISBN4-582-52725-6 C0045

NDC分類番号486 四六判(19.4cm) 総ページ308

落丁・乱丁本のお取り替えは直接小社サービス係までお送りください
(送料小社負担)

虫を食べ
る人
と

江苏工学院图书馆
藏书章

三橋淳
編著

目 次

第一章 人はなぜ虫を食べるか——11

第二章 虫の食べ方——21

第三章 日本の昆虫食——29

- 一 昆虫食の歴史(田中 誠) 29
- 二 現代の日本で食べられている虫 47

第四章 グルメの国、中国の昆虫食——69

- 一 虫食いの伝統(茅 洪新) 69
- 二 食虫習俗見聞記(梅谷 献二) 89

第五章 熱いアジアの昆虫食——115

- 一 アジア諸国の虫の食べ方 115
- 二 タイの食虫習俗今昔(桑原雅彦) 120
- 三 パプアニューギニアのサクサク・ピナタン 146
- 四 戦地でのサクサク・ピナタン食の想い出(鈴木芳久) 160

第六章 オーストラリアとオセアニア諸島の昆虫食——165

第七章 アメリカおよびヨーロッパの昆虫食——179

一 北米インディアンの昆虫食 179

二 高まる昆虫食への関心 185

三 昆虫の宝庫、中・南米では 191

四 メキシコの多彩な食虫とレストラン料理 198

五 食虫途上国、ヨーロッパ 210

第八章 アフリカの昆虫食——213

一 昆虫消費大国 213

二 ベンバの人たちの食べる虫（杉山祐子） 234

第九章 虫の栄養——271

第二章 これからの昆虫食——283

おわりに——294

執筆者名のない部分はすべて三橋による。

はじめに

人類が地上に出現した頃のヒトの主食は昆虫だったといわれている。それ以来昆虫食は世界の各地で連綿として続いているが、多くの地域ではマイナーな食料となっている。しかし、最近世界各地の研究者の間で、昆虫食が注目されるようになり、昆虫食に関心を持つ人たちのためのニューズレターも発行されるようになった。それはどうしてだろうか。世界の人口は二一世紀半ばには現在の約二倍の一〇〇億のオーダーに達するということである（国連の世界人口長期予測による）。この増加する人口に必要なタンパク質を供給するためには、従来の家畜、家禽、魚類などのタンパク質源だけでは不十分だと考えられている。そこで新しいタンパク質源が必要になる。その候補の一つとして注目されているのが、昆虫というわけである。昆虫は一八〇万種を超すといわれるほど多様な生物群である。また個体数からいっても他の動物よりも圧倒的に多いといえよう。昆虫の体は水分を除くと、タンパク質と脂肪が主成分で、一般に成長が速く増殖率も高いので、タンパク質生産には向いている生物といえる。そこで昆虫のなかから未来のタンパク質源にできるものは何かということ、今、各国の研究者が検討を進めているのである。一九九五年の九月に北京で農業における生物多様性に関する三日間の国際シン

ボジウムが開催されたが、そのうち一日は昆虫食に関する発表と討議に当てられた。このことから、近年昆虫食が注目されていることがわかんと思う。このシンポジウムでは世界各国からの参加者によって各地の昆虫食の実情が紹介されるとともに、未来のタンパク質源になりうる昆虫についての討議が行なわれた。

未来のタンパク質源昆虫を探索するためには、これまで行なわれてきた昆虫食を調べ、そのなかから可能性のあるものを選び出すのが有効と思われる。このような観点から現在、世界各地の昆虫食事情が調査されている。

しかし一般的には、未来食品ということではなく、伝統食品、嗜好食品、趣味としての昆虫食に対する関心が強いと思われる。これはテレビなどで、しばしば昆虫を食べるシーンが放映されているのを見てもわかることである。また、いわゆるイカモノ食いとしての昆虫食に興味を持つている人たちがいることも事実で、イカモノ食いの同好会などを作って、競って気持ちの悪そうなものを試食している。イカモノ食いの対象は、何でも食べるということできりがないので、ここでは原則として取り上げず、本書では世界各地の昆虫食事情を紹介し、それに関連して、食べ方、栄養などにも触れることにした。

本書は、平凡社発行の『月刊百科』に四回連載した拙稿「虫を食べる人々」を中心に、数人の現地調査や食虫の経験のある方がたにも執筆をお願いして、まとめたものである。『月刊百科』への連載以来、一方ならぬお世話をいただいた平凡社編集部の中水雄二氏、また『月刊百

科」執筆に仲介の労を執つて下さつた北興化学株式会社の小西正泰氏に厚く御礼申し上げます。

第一章 人はなぜ虫を食べるか

ヒトの食生活は昆虫食に始まり、次に果実食となり、動物を狩ることができるようになると肉食となり、また紀元前七〇〇〇〜八〇〇〇年頃、農耕が始まると穀物が主食となり、そしてついに現在のように何でも食べる雑食性となったと考えられている。

チンパンジーが草などをシロアリの巣に差し込んで、引き抜いたときに付いてくるシロアリをしごいて食べることはよく知られている。大昔、アウストラロピテクスも同様にシロアリを食べていたと想像されている。ずっと下って旧石器時代に作られた石斧は、シロアリの巣を壊すために考案されたともいわれている。しかし残念なことにこの頃のヒトが何を食べていたかという物的証拠はほとんどない。わずかに穴居生活をしていた頃の人糞の化石、すなわちヒューマンコプロライト（糞石）が数カ所から発見され、その中に含まれている物質が分析されているくらいである。アメリカ合衆国アーカンソー州とミズーリ州にまたがるオザーク山の断崖

の洞窟で発見された糞石からは数種の昆虫が見つかった。この穴に住んでいた人びとはきわめて原始的な生活をしていたとされているが、今から何万年くらい前に住んでいたのかは不明である。この洞窟内にあったいくつかのミイラのなかで、保存状態の良いものがあり、その直腸の部分から化石化した腸内容物を取り出されたのである。その構成物のうち主なものはハゼノキ類の実であった。昆虫としてはケシキスイ科 *Steinidae* 属の甲虫の若齢幼虫が入っていた。その他アリの一部、多数のシラミと昆虫ではないがマダニ、さらにコナダニも検出された。ケシキスイ幼虫やコナダニはその大きさ、食性などから植物の実や種子にくっついていたものを一緒に食べた可能性が高いが、シラミやマダニは多数検出されたことやその生息場所から見て、意図的に食されたものと考えられる。ケンタッキー州の洞窟から出土した糞石からはバツタと甲虫の断片、そしてメキシコから出土した糞石からは、バツタ、ミツバチ、スズメバチ、アリ、シロアリ、それにダニと多彩な節足動物が検出されている。メキシコにおける現在の多彩な食虫文化を思うとき、興味深い事実である。これらの昆虫は果実などに付着していたものを知らずに食べたということではなく、少数の糞石から多数の種が検出されていることや大型の昆虫が含まれていることから、食物として食べたものであると判断されている。

スペイン北海岸のアルタミラの遺跡では、岩に描かれた野生ミツバチの巣を採取する絵が見つかっているが、これは旧石器時代に描かれたもので、紀元前三万〜九〇〇〇年頃のものだといわれている。同じくスペインの東海岸のバラנק、アラーニアなどからも同様に岩に描かれ

た中石器時代の蜂蜜採取の絵が発見されている。バランクの絵には縄梯子を掛けて蜂の巣を探りに登っている人びと、下で見物しながら待っている人びとなどが描かれている。アラニーアの洞窟の絵では、木に登って野生のミツバチの巣から蜂蜜を採取する女性の壁画が発見されている。現在でも野生のミツバチの巣を採って蜜の入った巣を幼虫と一緒に食べる人びとが世界各地にいたので、おそらくこの時代でも蜜だけでなくハチの幼虫や蛹さなぎも一緒に食べられていたと思われる。石器時代に描かれたとされる蜂蜜採りの絵はこのほかアフリカ各地でも見つかっている。

狩猟、農業が発達してくると昆虫はしだいに大型動物の肉に置き換えられていったと思う。しかし、大型動物はいつでも豊富に手に入るわけではない。したがって昆虫食も相変わらず続けられ、大型動物が獲れないときは昆虫が動物タンパク質として重要な役割を果たしていた。農業が進み、野生動物の家畜化、そして畜産が行なわれるようになって、大型動物の肉の供給が安定してきて、人びとの嗜好はしだいに昆虫を離れていったものと思う。しかし近年になっても大型動物の肉がなかなか入手できない場所、または入手できないような事情が発生したときには、昆虫は手近で比較的入手しやすい動物タンパク質源であることには変わりがない。また、食習慣というものは親から子へ、子から孫へと代々受け継がれてゆくものであり、容易に変化しない習慣の一つである。人の味覚、好みは幼児期のごく初期に決められるという。したがって幼児期に昆虫を食べさせられた人びとが、成長後も昆虫食を好むということは当然ある

わけである。うまいかまずいかの判断基準は人によつて異なるものであり、一概に肉は虫よりうまいなどとはいえないのである。

現在、昆虫は消費されている動物タンパク質の中でメジャーとはいいがたいが、世界中のほとんどの国で多かれ少なかれ、何らかの形で食べられているといえよう。世界全体で食べられている昆虫の種類は少なくとも五〇〇種はあるといわれる。多彩な昆虫食を誇るメキシコではそのうち三〇〇種以上が食べられており、日本では大正八年（一九一九年）の調査では五五種ということになっている。これは食用とされる昆虫が多様ということであるが、消費量となると話は違つてきて、おそらくアフリカが最も多いのではないかと思われる。昆虫を恒常的に食べるには、昆虫が多量に入手できることが必要である。この条件が満たされるのは、おおよそ熱帯、亜熱帯など暑い地域である。これらの地域でも一年中昆虫が多量に発生しているかというところではなく、乾季には昆虫も少なくなるのが普通である。したがつて飼育、養殖をしなければ、一年中いつも新鮮な昆虫を多量に得ることはできない。現在は食用のために昆虫を養殖するということはほとんど行なわれておらず、野外での採集に依存しているので、一年中昆虫を食べるためには大量に発生したときに採つて、乾燥するなどして保存しておくほかない。昆虫は前述のように動物タンパク質として必要に迫られて食べられているだけではない。牛肉や豚肉より虫の方が好きだという人もいるのである。オーストラリアの原住民であるアボリジニーの中には、政府の保護施設を逃げ出して昔のように野外生活をし、虫を採つて食べる人

びとがいるし、パプアニューギニアでは今でもヤシオサゾウムシ類の幼虫がご馳走であるし、また南アフリカに住むペディ族はモパニワームと呼ばれるヤマユガ科のイモムシを肉より好む。このペディ族は一ポンドの牛肉よりも四分の一ポンドのモパニワームを選ぶといわれている。このためモパニワームのシーズンになってイモムシが市場に出回ると牛肉の販売が大きく影響を受けるほどだという。もともとは動物タンパク質摂取の必要性から虫を食べていたと思われるが、長年の間にその食習慣は人びとの嗜好をモパニワームに固定してしまつて、牛肉や豚肉が手に入る現在においても、虫をより好むということになつたらしい。同様なことはアメリカ、カリフォルニア州に住むパイウテ・インディアンにも見られる。彼らは針葉樹を食べるパンドラ蛾といわれるヤマユガの幼虫を好む。もちろん彼らとて町に出ればいくらでも肉や魚を買える。彼らの居住地区の近くにもスーパー・マーケットはあるのである。それでもパンドラ蛾の幼虫が老熟する頃になると彼らはこのイモムシ採りに熱を上げるのである。

同様に好みまたは食習慣によつて近代社会の中で食虫が行なわれていることも珍しくない。タイなど東南アジアの諸国、中国、メキシコなどでは昆虫料理をメニューに載せているレストランがある。そのようなレストランはいわゆる田舎のレストランとか、エスニックなレストランに限らず、大都市の高級レストランにも見られる。これらの国々には、また一般家庭でも昆虫を料理して食べることが行なわれており、マーケットなどで食材としての昆虫を入手することができる。日本では飲み屋のつまみにイナゴやザザムシの佃煮を出すところはあるが、本