

## 『ざざ虫—伊那谷の虫を食べる文化—』

松沢陽司 写真・文 フレーベル館



昨今、「ユーグレナ」としてミドリムシが市民権を得てきていますが、昆虫食となるとまだまだ。この本の表紙を見ての私の周囲の人々の反応は3パターン。①「うっ」と身をひく人、②「おおっ」と見入るが「食べる？」という「ムリ!」という人、③「おーなるほどね。イモムシ系はハードルが高いけどね。」という人。

長野県伊那谷の天竜川で、冬の間行われる「ざざ虫漁」（地元では虫踏みという）。川底の石の裏についているトビケラやカワゲラ、ヘビトンボなどの幼虫を獲り、つくだ煮にして食べる独特の文化。私の周囲でも ① の反応の人が多いよう

に、ざざ虫漁の地元でも漁をする人も食べる人も減り、そこだけの文化がなくなってしまう、と作者は懸念しています。

私も「未来のたんぱく源」として、チョコがけやさまざまな味付をしたイモムシやバッタを試食したことはあり、違和感なく食べることはできましたが、井に山盛りとなると・・・。

でも、先日、サイエンスアゴラというイベントで群馬の高校が出していた生糸の上州座繰り体験のブースに寄った時、繭の中のさなぎのつくだ煮をいただきました。「なかなかおいしいでしょ？ もったいないですから。」という高校生もちゃーんといました。ヤマムユのさなぎも緑地の昆虫も、いつの日かおいしくいただけるような気が・・・

（遠藤）