

天眼鏡

昆虫食ブームがあぶりだす構造的課題

今、昆虫食が注目を集めている。グルメが高じて昆虫食にまで行き着いたという面もあるが、基本は食料需給のひっ迫が懸念される中で、途上国でも比較的人手が容易で飼料効率に優れる昆虫食への関心が高まっているといえる。すなわち穀物需給の逼迫によって、動物性タンパク質を牛肉をはじめとする食肉によって確保していくことが徐々に厳しくなっており、特に途上国では食肉を食卓に供するようにしていくことはきわめて難しい。そこで飼料供給をあまり要しない生態的にも経済的にも効率がよい昆虫が貴重な動物性タンパク質の供給源として見直されつつある。Wikipediaによれば、アジアや南北アメリカ、アフリカで少なくとも527種の昆虫が食べられているとされる。

日本でも長野県、岐阜県、群馬県、宮崎県等では昆虫食が地方の食文化として残っている。昔はやはり貴重な動物性タンパク源として位置付けられ、食文化として定着してきたものであるが、今は観光客の土産物や旅館等での郷土料理の象徴的な役割を担っている。同じくWikipediaによれば2008年の数値ということではあるが、ハチの子、イナゴの缶詰が各1t弱、カイコのサナギ300kg、ザザムシ300kgが加工・製造されているという。

先般、長野県伊那市にある直売施設グリーンファームを訪れたが、ここではハチの子やイナゴの佃煮がたくさん並べられていた。しかも置かれているのはレジのすぐ横で、まさに一番の売れ筋商品として位置付けられている。早速購入して、晩酌の酒の肴に懐かしい味を堪能した。筆者は宮城県出身で、小さいころ、米の収穫時期になると、イナゴを炒って醤油と砂糖で甘辛く煮たイナゴをおやつに山ほど食べた記

憶がある。しかしながら今ではイナゴの佃煮をスーパー等で見かけることはなく、飲み屋でも神田にあった某店が店じまいしてからメニューで見ることにはなくなってしまった。

そのグリーンファームで小林会長に時間をいただいて、こうしたハチの子やイナゴ等の昆虫食に関する事情をお伺いしたが、ハチの子、イナゴ、ザザムシ、サワガニ、ドジョウ等、いずれも調達には大変苦勞されておられるとのことであった。世界的にハチが大量死する事件が頻発して話題になっており、ネオニコチノイド系農薬がその原因として疑われているが、ハチは農薬にきわめて敏感であり、イナゴも昭和30年代、40年代に、水田耕作の機械化と一緒に農薬が大量に散布されるようになってから激減してしまった。ドジョウは圃場整備にともなって水路がU字溝に変わってからいなくなり、ザザムシは小石が散在して流れがあまり速くない清流に棲息しているが、砂防ダム等の建設によって大きく減少した。またサワガニは川だけでなく田んぼにもたくさんいたが、サルやイノシシが出てくるようになってすっかり食べられてしまったようだ。

こうしてみると食のグローバル化、画一化だけではなく、農業の近代化が昆虫食の減少に大きく影響してきたことが理解される。またサワガニの減少は森林の荒廃化により鳥獣が食料を求めて里に下りてきていることと大きく関係している。環境にやさしい農業や針広混交林化への取組強化は、我が国では昆虫食の復活と一体的関係にあり、昆虫食の復活は循環型農林業浸透のバロメーターになるとも言えそうだ。

(農的社会デザイン研究所

代表 蔦谷 栄一)