



NPO法人

# 昆虫食普及ネットワーク



## コンフネット ニュースレター 第23号

Vol.23 2024.5.1

### 多様性、チェンマイ

岡田 輝 喜

(陸えびJAPAN株式会社代表取締役)

首都バンコクより北方700kmに位置する古都チェンマイ。自然豊かで人が優しく明るく、そしてご飯がウマイ！国民性であるが何事にも寛容で偏見はなく、性に関してもコンプレックスを隠して生活している人が居るようには到底思えない。だから皆自然で明るいのかな。

私はタイマッサージ講師の一面もあり、タイへは頻繁に訪れている。タイマッサージは数千年の歴史を持つ伝統医療の一つで、チェンマイには数多くの

秘技が残されている為に学びに来ていた。

まだタイの経験も浅いある日、友人に山岳民族のところへ行こうと誘われ、観光気分で行ったものの、途中から車を降りて山を越え川を渡り、辿り着いたのは



山岳民族

無論電気も通っていないリアル山岳民族の村であった。高床式の住居で、床は隙間だらけで地面を歩くニワトリの親子が見える。



バンブーワーム（タケムシ）

到着したのは宵の口、直ぐに夕食になった。ロウソクの明かりでよく見えなかったが、白飯とたぶん鶏肉スープ、そして初めての昆虫食が登場した。皿に盛られた何や

らをニヤニヤしながら差し出した村人の期待は驚きや悲鳴だったのだろうが、私は直ぐに口にしてしまった（反省w）。しかし、味は驚くほど美味しく、一瞬でマクドナルドのポテトフライを連想させた。どうやらバンブーワームの様に若竹の芯を食べる蛾の幼虫だ。その日から昆虫食に対する興味が沸いた。（後に陸えびJAPANへ）

翌日、村の壁のない納屋を通りかかった際に、強風が落ち葉をさらう様な音がした。私の動きに合わせる様にその音が聞こえる。納屋の中を覗くと、ススワタリ！？（まっくろくろすけ）、無限とも言うべく数のコオロギであった。バナナの葉っぱとコオロギのコントラストが目には焼き付いた。なるほど、肉・魚・昆虫と多様なたんぱく質を摂っている。しかも鶏・豚・コオロギは家畜化している。

獣医から聞いた話を思い出した、「病気の原因はストレスとたんぱく質の偏りです」タイ人の寿命は決して長くない。大切なのは健康寿命だと思う。人にも食にも寛容で多様性に富んでいるこの国は、健全な精神と身体で人生を全うする事が幸せだと思ひ出させてくれる。ここが私のアナザースカイ、チェンマイです！



灯籠祭り



## 【お勧めの一品・食べたい一品】

### 現代日本とカメムシ食

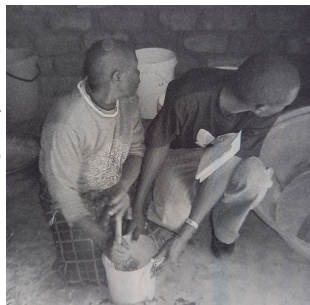
前川 航

『害虫の誕生』という本に、西暦1900年のアメリカで、殺虫剤に対し非人道的として反対運動が起きたエピソードがある。政府は病害を強く訴え駆除の施策を推し進め、その数十年後にはthe FLY という映画がホラーとしてヒットする社会となった訳である。

食の文化史といわず、人類史を少し掘り下げてみれば、昆虫食が奇異となったのは近代の、一部の国の話であることが判る。今後も続く人類史の中で、後代の人はこの現近代の昆虫食忌避を逆に教育史上の問題点として取り上げるのだろう。

さてチェオである。材はカメムシ。文化を称揚せんとするカメラの目線をもとせず、顔を背け鼻を守りながらも熱心に調理するのは、その労に應える結果の大きさを逆説的に表している様にも見える。昨夏、昆虫食ネットワークの方より自家製というカメムシのドレッシング和えを頂き、衝撃的に写真の理由を知り得た。よく言う、納豆が足裏の匂いの後にえもいわれぬ日本的な旨味をもたらすならば、カメムシのそれは、南国の、しかも爆発的である。口した途端エキゾチックな香りとイメージが一息に広がるこれは、同時に冒頭の近代の愚拳を想起させるものである。といって霜降り肉が生ではいけない様に、美味しさは調理方法にある。昆虫食ネットワークの方々に感謝すると共に自らも利活用の術を獲得、普及に努めたいと思う。

(写真：野中健一『虫食む人々の暮らし』日本放送出版協会)



## 【活動報告】

4月13日(土)

米とサーカスで昆虫食を楽しむ会 〈80〉

「昆虫洋食料理～La insecte～」



昆虫料理と言えば和食やアジアテイストのものをイメージされるかと思います。

しかし昆虫の味は洋食の味とも非常にマッチします。食の洋風化が著しい日本でも昆虫は適応していきます。イベントにお越しいただいた皆様もワインを片手に洋風虫料理を堪能しておりました。

### 【メニュー】

- ・スズメバチのハチノコのフォアグラ風仕立てブルスケッタ
  - ・スズメバチのハチノコ蛹フライのスイートチリサラダ
  - ・フライド昆虫盛り合わせ (スズメバチ、セミ、バッタ)
- (上野流石)

## 「昆虫スイーツ花盛り展」開催中！

～香りと食感を活かしたスイーツ大集合～

4月21日(日)から5月5日(日)まで、吉祥寺のギャラリーボンブラ

(<https://bonbra.com/>)

で昆虫食展開催中

開廊は虫屋台開催の5月5日13時から16時まで

ですが、夜間照明でウインドー展示は24時間ご覧になれます。

今回は当会の昆虫スイーツに加えて、お菓子の街吉祥寺にふさわしい焼菓子を中心にご紹介しています。

5月5日(日)は「見た目に虫を感じさせない」焼菓子(灯螂舎提供)の展示販売を予定しています。ご来館をお待ちしています。

(内山昭一)



## 【活動予定】

こんばんは。フレーバーの新型も登場です。

米とサーカスで昆虫食を楽しむ会(81)

「フェモラータと春のうまいもの特集」

5月11日(土) 12時—15時

### 【メニュー】

- ・フェモラータジャムのパンケーキ
- ・スズメバチとカメムシのホルホグ
- ・コオロギと金針菜の昆虫沙茶醬炒め

<https://www.entomophagy.or.jp/event-details/beitosakasudekonchushokuwotanoshimukai-81-femorataoharunoumaimonotokushu-kongetsunomeinshokuzai-femorataoobutohamushi>

(遠山正太)

## 【編集後記】

本号をお読みいただき、ありがとうございます！  
異国の昆虫事情は読むだけで海外旅行をしたような感覚になりました。タケムシを強烈に食べたくなります！

次号もよろしく願いいたします。

(中嶋みのり)