

日本における昆虫食の歴史と現状

－ スズメバチを中心として －

松 浦 誠

三重大生物資源学部

The History and Present Situation of Insect Foods in Japan － Focusing on Wasp and Hornet Broods －

Makoto MATSUURA

Faculty of Bioresources, Mie University, Tsu, Mie 514-8507, Japan

Abstract

In this review, the history and present situation of insect food in Japan are described focusing on wasp and hornet broods.

1. Insect food was reported for the first time in the Edo era and main edible insects in those days were exemplified by the rice grasshoppers and wasp broods. Among these, roasted or baked rice grasshoppers were not only eaten in farming villages where rice was grown but also marketed in big cities as snacks for children. However, insects other than rice grasshopper were taken seemingly only in very special areas.

In the Taisho era, Miyake (1919) surveyed edible insects all over Japan using a questionnaire method and thus reported 55 species of edible insects including 48 identified species (rice grasshoppers, wasps and hornets, cicadas, silkworms, etc.) and 7 unknown ones.

Main examples of insects eaten in Japan from the early period of the Showa era up to now include rice grasshoppers, wasps and hornets, silkworms and cicadas. In the days of food poverty during the World War II and immediately thereafter, rice grasshoppers were eaten commonly all over Japan and distributed as a valuable nutritional source both in big cities and farming villages. Until 1950s, boiled and seasoned rice grasshoppers (tsukudani) and dried rice grasshoppers were sold in grocery stores even in big cities such as Tokyo. Today, these products are served mainly in luxury food stores as snacks with drinks in restaurants at local specialties and hotels. However, the rice grasshoppers used in these products are partly imported from China, etc. In the days of food poverty during the World War II and immediately thereafter, silkworm pupae were eaten throughout Japan mainly by silkworm-raising farmers, workers in silk mills and some ordinary families as a fat-rich food, though there is little need for silkworm pupae for edible use today.

2. According to “Shozan Chomon Kishu” written by Shozan Miyoshi (1850) in the Edo era, *Vespula* spp. was already eaten in Mino (Gifu Prefecture) and Kiso (Nagano

Prefecture). Methods for collecting nests of this insect and cooking it were described in this book.

In the Taisho era, various wasp and hornet larvae were eaten in various ways (fresh, boiled, blended with rice, etc.) in 20 prefectures from Hokkaido to Kagoshima.

Today, larvae and pupae of insects belonging to the genus *Vespa* (*V. mandarinia*, *V. simillima*, etc.) contained in combs are sold in autumn in grocery stores in mountain villages of Miyazaki, Ishikawa, Aichi, Gifu, Nagano, etc. These wasp and hornet larvae are not only used in domestic dishes but fried or boiled and seasoned with mirin, sugar, soy sauce, etc., and served in restaurants, etc. *Vespula flaviceps* larva dishes are one of delicacies in the Chubu area including Nagano, Gifu and Aichi both in big cities and farming villages. The most popular one in these areas is rice cooked with wasp and hornet broods which are generally eaten during special events such as the autumn festivals. In addition, there are various dishes with the use of cooked, fried or pickled *Vl. flaviceps* broods.

3. In Nagano and Gifu Prefecture, fresh wasp and hornet larvae and pupae in combs are marketed as a food even now. The average wasp and hornet broods received by Tono Fish/Vegetable Market (Nakatsugawa-shi, Gifu Prefecture) during 19 years (1978-1996) amounted to 4.2 t/year. The maximum demand (9.2 t) was established in 1986 while less than 1 t of wasp and hornet broods could be obtained in some years. Fresh wasp and hornet broods arrive at the market from September to November attaining the peak usually in October. The highest price was ¥14,983/kg (1978) with the lowest being ¥3,046/kg (1983).

4. Most of wasp and hornet broods were sent to the markets in Gifu and Nagano Prefecture but those produced in other prefectures are supplied from Nishinasuno-cho and Otahara-shi (Tochigi Prefecture). In this area, the wasp and hornet nests were collected by about 500 specialists called "Toriko" involving 50 full-time workers. From September to November, they covered the mountains and field areas not only in their own prefecture Tochigi but in the Tohoku and Kanto areas to collect *Vespula* spp. nests. The collected nests were bought up by 2 brokers. 500kg/day of nests are purchased by each broker and the maximum annual yield amounts to 15 t. Through September to November in 1996, the price of these nests was ¥4,500/kg, though the price ranges from ¥7,000 to ¥10,000/kg in 1980s. A *Toriko* collector can usually collect from 7 to 8 kg/day of wasp nests, while a skilled one can collect 15 kg/day of nests. In an abundant year, a collector can sometimes get even 20 to 30 kg of nests in one day.

These *Toriko* collectors, in this area, originate in the facts that wasp and hornet broods in this area had been used since 1920s in canned product plants established in Nagano Prefecture and that a number of skilled nest collectors came to this area from Nagano for cultivating Nasu Highland during the Taisho era. The characteristic *Toriko* collectors originating in these persons have been contributing to the provision of wasp nests up to now.

5. Seasoned and canned or bottled wasp products are widely sold today in Nagano and Gifu Prefecture. Canned wasp products are produced by removing *Vespula* spp. larvae or pupae from nests and boiling them with soy sauce, sugar, artificial seasonings, etc. After a manufacturer had started the business in 1910 in Nagano Prefecture, 7 to 9 t/year of canned products were produced in ten and several places in Nagano and Gifu Prefecture from 1910 to 1930. In 1970s, the annual output amounted to 17 to 20 t only in Nagano Prefecture. Today, these products, each can having 200 g of the contents, are

sold at ¥2,500 to ¥3,000. In Otahara-shi (Tochigi Prefecture), an apiarist puts on the market seasoned and bottled *Vl. flaviceps* broods produced in this area at an output of about 1 t/year at the largest.

With the decrease in the wasp broods collected in Japan, *Vespula* spp. broods have been imported from Korea since 1989. Before shipment, these larvae and pupae are taken out from the nests, semi-processed (boiled or seasoned with salt) and then packed in 18 ℓ cans. These imported products in Nagano and Gifu Prefecture. Also, *Vespula germanica* larvae and pupae have been imported from New Zealand and employed as materials for processing recently. Canned drone honeybee pupae seasoned with soy sauce, sugar and artificial seasonings were marketed by apiarists in Nagano Prefecture in 1960s. At present, apiarists all over Japan participate in manufacturing these products. Recently, semi-processed (boiled with salt) drone honeybee pupae imported from Taiwan and China are also being used.

6. The nutritional value of wasp and hornet broods widely depending on the type, shape, growth conditions, the time of collecting nests, etc. Among all, queen larvae in autumn with the maximum development of the nests are marketed at the highest price, since they are large in size, contain much fat-bodies and have a rich taste, compared with those of the worker wasps.

7. Wasp and hornet broods employed in these products are collected in the field. Since of the recent decrease in the nest resource and the elevated price, attempts have been frequently made to collect nests during the early stage followed by raising and put these enlarged nests on the market. In Nagano, Gifu, Aichi Prefecture, etc., it is the fashion now that the men collect nests in June to August immediately after the eclosion of worker wasps and artificially keep the colony in a nest box by feeding with a large amount of fish, chicken, sugar solutions, etc. However, it has never been succeeded so far to make an overwintered-queen wasp to found her nest during the spring.

8. Now, the history of wasp and hornet food in China and Thailand is also described. In some areas in these countries, wasp and hornet broods are still much more expensive than beef or pork. Wasp and hornet larvae are eaten as luxury food in ordinary homes and restaurants.

9. Fresh *Vespula* spp. larvae and pupae have been marketed as a food for singing pet birds since the Edo era.

10. Lately, insect food including wasp and hornet food are characterized by the reduction in species of edible insects and succession of traditional food not throughout Japan but in restricted areas. Although the wasp and hornet food have been on a serious decline from the nationwide viewpoint, new wasp and hornet dishes for high grade restaurants, etc. which are different from the traditional local specialties have been developed in some areas including Nagano, Gifu, Aichi and Miyazaki Prefecture, thus increasing the need for the wasp and hornet food by those who have never tried to eat them. That is to say, the wasp and hornet food show tendencies toward extremes in their decline and development.

In Japan, there is a great variety of wasp and hornet dishes which can never been seen in other countries. Accordingly, it is to be emphasized here that wasp and hornet food are highly characteristic of Japan, compared even with the areas in China, Thailand, etc. where wasp and hornet foods are highly popular.

Key Words : Insect foods, Wasp broods, *Vespa*, *Vespula*, Local delicacies

内 容

緒 言

緒 言

1. 日本における昆虫食（ハチを除く）の歴史

(1) 江戸時代の昆虫食

- 1) イナゴ 2) ゲンゴロウ・ガムシ
3) カミキリムシ・ブドウスカシバ

(2) 大正期以降の昆虫食

(3) 現代の主要な昆虫食

- 1) イナゴ 2) ザザムシ 3) カイコ 4) セミ
5) カミキリムシ

2. 日本におけるスズメバチ食の歴史と現状

(1) 江戸期のスズメバチ食

- 1) 本草書の大型スズメバチ類
2) 想山著聞奇集のヘボ料理

(2) 大正期のスズメバチ食の全国調査

- 1) 大型スズメバチ類 2) 小型スズメバチ類

(3) 現代の郷土食としてのスズメバチ食

- 1) 大型スズメバチ類 2) 小型スズメバチ類
3) 「日本の食生活全集」にみられるハチ食

(4) 料理旅館におけるスズメバチ料理

3. ハチの子の市場と流通

(1) 市場の価格

(2) 岐阜県東濃魚菜市場における入荷量と相場の変動

(3) 栃木県西那須地方のトリコとその歴史

- 1) トリコによる巣の採取 2) 巣の仲買い
3) 産地としての歴史的背景
4) 長野の缶詰業者による買付け

(4) ハチの子の缶詰と瓶詰の歴史

- 1) 長野における缶詰の歴史 2) 那須高原の瓶詰
3) 昭和天皇とハチの子 4) 外国産のハチの子

(5) ミツバチの「ハチの子缶詰」

(6) 小鳥の餌としてのハチの子

4. 食材としてのスズメバチとハチ食文化

(1) 食材としてのスズメバチ

- 1) ハチの子とは 2) ハチの子の匂
3) ハチの子の栄養価
4) 食用とするハチ・しないハチ

(2) 日本のスズメバチ食文化の両極化

引用文献

昆虫食は東南アジアを中心に世界各地で見られる。しかしながら、昆虫は、主に野外からの採集品に依存しており、発生の時期や供給量に制約があるので、古くから昆虫を食べる習慣のある国や地域でも動物性蛋白源としてはもともとマイナーな食材として位置づけられていた。最近昆虫食を伝えている多くの国においても、畜産業による大型動物や鳥などの肉の供給が安定化し、海から遠く離れた地方でも輸送手段や保蔵技術の発達により魚肉などの入手が容易になったうえ、各種の加工食品が豊富に出回るようになって、蛋白源としての昆虫食は衰退または消滅しつつある地域が多い。

日本では、たとえば稲の害虫であるイナゴは、江戸時代から多くの食用記録があり、第二次大戦中及び戦後の食料難の時代には全国的に流通し、一般家庭でも栄養食品として食用とされた。しかし、その後は食生活の変化に加えて、水田への合成殺虫剤の散布による個体数の減少や昆虫食への偏見などから、最近では嗜好食品として流通しているに過ぎない。その一方で、イナゴとともに日本人の主要な昆虫食であったハチの子（スズメバチを中心とする）は、全国的には食用とする地域は少なくなったが、古くから伝統的な郷土食として利用してきた地域においては、現在でも祭事などの家庭料理に用いられているばかりでなく、流通市場では高価な食材として評価され、料理店などにおいては多彩なメニューが創案されている。

本総説では日本におけるスズメバチ食の歴史と現状に関する既往の文献を紹介するとともに、民俗学や食文化の視点ばかりでなく、食材としてのスズメバチを昆虫学の立場からもながめ、筆者自身による未発表の資料も加えたものである。

1. 日本における昆虫食（ハチを除く）の歴史

(1) 江戸時代の昆虫食

現在の未開民族の昆虫食に関する研究や現存する東南アジア各地の昆虫料理などから、私たちの祖先が、身近に得られるたんぱく源として昆虫を食用としていたことが推測される^{1), 2), 3)}。しかし、日本人の昆虫食が文献などに見られるようになるのは江戸時代以降で^{4), 5)}、それ以前についてははっきりした記録は今のところ知られて

いない。

ここでは、日本における昆虫食の主要種であるイナゴ、ゲンゴロウ、ガムシ、カミキリムシ、エビヅルムシについて紹介する^{13, 14)}が、ハチ食については別項に詳述する。

1) イナゴ

イナゴ（主にコバネイナゴ *Oxya yezoensis*）は、現在でも日本の食用昆虫の代表であるが、江戸時代の代表的な食物本草書である「本朝食鑑」（人見必大、1697）には、「野人・農児はこれを炙って食べる。味は香ばしくて美味という」とあり、貝原益軒の「大和本草」（1709）では「田家ノ小兒ヤキテ食フ」と述べている。「和漢三才図会」（寺島良安、1713）では「之ヲ取りテ炙リ食フ、味甘美ニシテ小蝦ノ如シ」と記している。また、本草学者で全国の物産に詳しい佐藤成裕は「中陵漫録（1926）」に、「（出羽）米澤にてはイナゴを喰ふ。秋に至れば、イナゴを生にて売来る。家々にて三升五升求めて年中の用とす。好で食するものは、数十升買得て土器にて炙り乾して貯置く。此國の人として食せざる者なし」と記している。農村では稲作のもたらす自然の産物として利用され、いずれも炙ったり焼いてその味を楽しんだのであろう。

さらに、「守貞漫稿」（喜田川守貞、1853）には当時の市井の風俗として「蝨蒲焼売」の商売があり、「いなごを串にし醬をつけてやきて売之。春の物也。又、童子の買多し。提手桶に納れ携ふ」と述べている。これは、イナゴが江戸時代の子供のおやつとして、都会でも食用にされていたことを示している。

2) ゲンゴロウ・ガムシ

ゲンゴロウ *Cybister japonicus* やガムシ *Hydrophilus acuminatus* は水生の大型甲虫で、現在では生息地である沼沢地が埋め立てなどによって消失したためにほとんど姿を消したが、江戸時代には多くの食用記録があり、後述のようにごく最近まで全国各地で食慣行が見られている。

江戸期の代表的な昆虫図譜として有名な「千蟲譜」（栗本丹洲、1811）には、ゲンゴロウの仲間であるガムシについて、「羽洲米澤産也。水中ニ生ズ。是又ゲンゴロウノ類ナリ。里人醬油ニテ煮付喰フ。味美ナリ」とある。「三省録」（志賀理斎、1843）にも、「先年奥州米澤の人に會せしに、イナゴと金ガムシとを、醬をもて煮たるを食しぬ。其味美なり。米澤の人上味とす」とある。

この米澤産のガムシについては「水谷蟲譜」（水谷豊文、1830年代）に、キンガムシとして「彼地ニテハ至ッテ尊キ品ト見エ、君候並歴々ナラデワ不食ヨシ」とあり、「石川虫譜」（石川八太、天保年間？）にも「上杉家ニテ是ヲ喰フ」と記されている。いずれも山形県米沢盆地の特産として記され、君候にも珍重されたようである。ゲンゴロウやガムシも稲作に必要な水利環境を生息場所としており、当時から全国的に広く食用とされていたのかもしれない。

最近の日本では、これらの大型水生昆虫はすっかり姿を消してしまい、その味を試すこともできない。しかし、現在でも中国南部やタイ北部では、後述の如く主要な食用昆虫となっている^{13, 14)}。その味について、中国の昆虫学者周堯が「中国華南でよく食べられているゲンゴロウを食べたが、ハムにも勝るその風味は今でも忘れられない」と述べている¹⁵⁾。時代や国が違っても、この虫に対する味の評価は変わらないのかもしれない。

3) カミキリムシ・ブドウスカシバ

前出の「千蟲譜」には、ヤナギの樹幹に潜む柳の虫として「柳木蟲、小兒炙食フ、味、^{トビロ}蓼の蟲ニ同ジ」とある。柳の虫はクワカミキリ *Apriona japonica* などの大型のカミキリムシの幼虫で、子供の疳の虫として昔から有名である。カミキリムシの幼虫は味が良いので、量はたくさん取れないが、食用としても手に入りしだい利用されていたのであろう。前述の「守貞漫稿」にも「柳虫は活るを売る」と述べられている。

エビヅルの虫は、ブドウスカシバ *Paranthrene regalis* というガの幼虫で、「日本山海名産図会」（平瀬徹斎著？ 蔀関月画、1799）にも登場している。これには、当時の全国各地の名産物について、その土地の人々の暮らしとともに描かれており、山城国（京都府）では、この「エビヅル虫」が特産物としてあげられている。それによると同国の鷹が峰産のものが最上等で、「蔓にところどころ盈れたるところありて真菰の根に似たり、其中に白き虫あり、是小兒の疳を治する薬なりとて、枝とも切て市に売る」と述べられている。そして、「柳の虫」や「常山の虫」（コウモリガ *Endoclyta excrescens* の幼虫）よりも薬効がすぐれているとある。

エビヅル虫はヒトの食料ばかりでなく、後述のように、江戸屋敷の大名や旗本などの間で当時流行したウグイスやメジロなどの愛鳥の餌としても、高価に売られていた

という⁷⁾。

(2) 大正期以降の昆虫食

日本人の食生活は、明治の文明開化とともに大きく変わった。牛肉食の普及は有名な例だが、土農工商といった階級社会がなくなり、食生活が均質化するようになった。それでも、昆虫食は、農山村を中心とした伝統的な郷土食として、江戸時代と同様に続いていたと思われるが、残念なことに、明治期における昆虫食のまとまった記録や報告は見当たらない。

大正期になって、農商務省農事試験場昆虫部主任の三宅恒方博士は、全国の農業試験場等へのアンケート形式によって、世界でも例のない昆虫食に関する全国的な調査を行なった。その結果は、「食用及薬用昆虫ニ関スル調査」という203頁に及ぶ部厚い報告書にとりまとめられた⁸⁾。

これには食用としての昆虫だけでなく、薬用昆虫として利用されていた種も含まれているが、全国的な資料としてはわが国で初めてのものである。ただし回答者によって、昆虫食への関心の深さが異なったり、昆虫の名前ははっきりしないなど、県レベルではかなりの粗細はある。しかし、この時期には、農村を中心に伝統的な食文化が色濃く残っていたと考えられるので、それ以前の昆虫食の推定にも役立つ貴重な資料となっている。

これによれば、当時食用にされていた昆虫はイナゴ（おもにコバネイナゴ）を筆頭に、ハチ、セミ、カミキリムシ（幼虫）、ゲンゴロウ、カイコなど、種名の判明したもの48種、また種名の不詳なもの7種で合計55種があげられている。

昆虫のグループで見ると、ハチが14種で種類としてはもっとも多く、以下、ガ・チョウ11種、バッタ・キリギリス10種、コウチュウ8種などである。他にカゲロウ、カワゲラ、トンボ、タガメなども1~2種ずつある。このうち、現在では食用習慣の消滅した昆虫とみなされるのは、トンボ、カマキリ、ショウリョウバッタ、オンブバッタ、コオロギ、スズメガ、イラガ（前蛹）、メイガ（幼虫）、タガメ、ガムシ、ゲンゴロウ、クマバチ（幼虫）などであろう。

府県別にも昆虫の種類が示されており、長野県が17種と圧倒的に多い。とくに、トビケラ、カワゲラなどこの地方でザザムシと呼ばれる水生昆虫の幼虫の食用は、他県に例をみないものである。しかし、北海道から鹿児

島まで、各種の昆虫食が広く行なわれ、その種類はイナゴ、スズメバチ、カミキリムシ、タガメなどが中心となっている。

薬用昆虫としては123種が記載されており、それらが分類学的にならべられて、使用されている県名、各県内の産地、使用する昆虫の発育態、薬効、地方名などがとりまとめられている。また、100以上に及ぶ病名をあげて、それぞれの使用昆虫なども示されているが、これらについては省く。

三宅博士らの調査報告が発表された年に、朝鮮における食用及び薬用昆虫についても、当時の朝鮮総督府勸業模範場の岡本半次郎博士と村松茂によって同様な調査が行なわれている⁹⁾。

その内容は食用昆虫16種、薬用昆虫77種で、記述の9割は薬用昆虫にあてられているが、食用昆虫としてはイナゴとカイコ（蚕）の2種が各地で利用されている。

また、ハチに関しては、ジガバチとミツバチの名前が挙げられており、前者の調理法として「幼虫に食塩を付し、火に炒めり、これを食す」とある。ここでジガバチとされているハチは日本にもいるアナバチ科の同名の単独性カリバチで学名 (*Ammophila infesta*) まで載せられている。しかし、ジガバチは、ガの幼虫を狩って土中に1匹ずつ埋め、幼虫の餌とする種である。その巣を見つけることさえ非常に難しいうえ、発育の進んだハチの幼虫を探して土中から掘り出すことは至難であるから、食用とされる可能性はない。編者はジガバチとジバチを取り違えたものと考えられ、本報告のジガバチは、日本でジバチといわれるクロスズメバチ類 *Vespula* spp. を指しているとみなされる。後述のように、日本では現在、加工用として利用されるハチの子が不足しており、韓国からクロスズメバチ類のハチの子を大量に輸入して、缶詰やビン詰め材料としている。大正時代には、日本でも長野県などの缶詰業者はハチの子の原材料を確保するため、東北地方を中心に国内各地からハチの子を仕入れていたが、よもや今日のように海を隔てた外国にまでその材料を求めるという事態は誰も予測できなかったことであろう。

また、この報告でミツバチとされているハチは日本も含めた東南アジアに広く分布するトウヨウミツバチ *Apis cerana* であるが、ハチ自身ではなくその蜜を食用とし、薬用としてその幼虫や成虫を供するとしている。

表 1. 府県別の大型スズメバチの食用（三宅，1919⁸⁾より）

府県 …ハチの種類（地方名）・調理法・食用地域
<p>山 形…ハチの幼虫。 調理法：砂糖醤油にて炒る。 地 域：置賜地方。</p> <p>埼 玉…クマンバチ，オオグマン（オグマン）（注：オオスズメバチ，キイロスズメバチなど?）。 調理法：幼虫を巣より取り出し鍋に入れ炭火にて焙り，攪拌しつつ其色の褐色となるを度とし，醤油又は味噌を塗抹し，温き中に食すれば其味美なり，又佃煮となし食するも可なり。 地 域：特に多き地はなきも山間部は稍多し。 なお，アシナガバチは「あしつるし」と呼び，スズメバチと同様に調理する。</p> <p>群 馬…ハチ類（ミツバチ，スズメバチ類，ジバチ）の幼虫。 調理法：幼虫はほうろくの如きものの上にて，食塩を混ぜて炒るか，又は鍋にて醤油，砂糖を加えたるものを煮詰めて食すれば其味美なり。</p> <p>栃 木…スズメバチ，地蜂（注：クロスズメバチ），足長蜂の幼虫及び蛹。 調理法：煮付け又は煎りて食ふ。煎り付けたるものを飯に混し，蜂飯（那須郡の一部）となすものあり，蜂飯には主としてスズメバチ・地蜂（注：クロスズメバチ）を用ふ。 地 域：県下一円。</p> <p>山 梨…ヤマバチ（オオスズメバチなど）その他。 調理法：蛆（注：幼虫）及蛹化せるものを煮て食す。 地 域：県下一円。西八代郡にてはミツバチの幼虫及蛹を煮て食うが食すること多からず。</p> <p>長 野…蜂類の幼虫は県下一般に食用とすれども，足長蜂の幼虫は有毒なりと称して食せざるものあり。</p> <p>神奈川…赤蜂の幼虫。 調理法：付焼又は煎りつけて用いる。 産 地：山間部の一部。</p> <p>三 重…ヤマバチ（オオスズメバチなど）。 調理法：幼虫を醤油にて付け焼きとして食す。 地 域：稀なるも食するものあり。</p> <p>石 川…蜂類の幼虫。 調理法：生のまま又は焼く。 地 域：県内一円であるが，食する者僅少なり。</p> <p>奈 良…テンドリバチ（注：大型スズメバチ類）。 調理法：佃煮又は焼食。 地 域：主として山間部。アシナガバチも同様に山間部で食べる。</p> <p>京 都…ハチの幼虫。 調理法：土器金網にて焙りてそのまま食す。</p> <p>滋 賀…ハチの子。 調理法：醤油にて煮付け食す。 地 域：県内。</p> <p>鳥 取…アカニカ（注：キイロスズメバチ）の幼虫。 調理法：煎りて飯に炊き混ぜ，食用に供す。 地 域：県下全部。</p>

 府県 …ハチの種類（地方名）・調理法・食用地域

- 島 根…蜂の幼虫。キバチ（注：キイロスズメバチ）、アシナガバチ、ドバチ（注：オオスズメバチ）。
 調理法：幼虫を巣より取り出し鍋にて煎り、砂糖醤油を加えて食す。又飯に混ぜて食するものあり。
 地 域：県下の山間部。
- 岡 山…蜂の幼虫（家屋の周囲、軒下、樹間、土中等に営巣せるものに就き、先づ種々なる方法にて蜂を駆逐したる後、幼虫を採集する）。
 調理法：生のまま、或は串に刺し醤油にて付け焼きとして食し、又は醤油のみにて煮付けとなすか、或は醤油、砂糖、味琳等を加え、煮付けとして食す。
 地 域：県下一般。
 なお、本県に関しては、地域別に詳しい回答が発表されている²²⁾。
- 広 島…蜂の子。
 調理法：摺り潰して白木綿にて濾し、水、醤油加味し煮て食す。
 地 域：佐伯、神石、世羅、芦品、安芸地方。
- 山 口…ノバチ。
 調理法：幼虫を煮又は焙りて食す。
 地 域：県下各地。
- 愛 媛…蜂。
 調理法：炙りて醤油の付け焼きとす。
 地 域：上浮穴、西宇和、喜多、宇摩地方。
 アザバチ（注：スズメバチ類）。
 調理法：幼虫に食塩を振り掛け、焙烙にて焙る。
 地 域：北宇和郡地方。
 なお、新居郡地方ではアシナガバチ、ジガバチ（注：クロスズメバチ？）幼虫を鶏卵と共に煮る。
- 福 岡…クマバチ（注：スズメバチ類）。
 調理法：火に炙りて食す。
 地 域：県下一般。
- 大 分…クマバチ（注：スズメバチ類）。
 調理法：幼虫を煮て食す。
 地 域：県下一般。
- 長 崎…ハチの子、ケンバチの子、アシサゲバチの子。
 調理法：油揚げとしまたは醤油にて付焼とす。
 地 域：管内全般。
- 宮 崎…クマバチ（注：スズメバチ類）。
 調理法：煮て食し、又は焙りて食す。
 地 域：県下一円。
 またアシサゲバチ（注：アシナガバチ類）も県下一円で焙りて食す。
- 鹿児島…各種蜂の子。
 調理法：捕獲したる幼虫及蛹をそのまま鍋に入れ、醤油と砂糖にて味を付け、焦げつかざる程度まで煮詰む。
-

表 2. 府県別のクロスズメバチ類の食用（三宅, 1919⁹⁾ より）

道府県名…ハチの種類（地方名）・調理法・食用地域

北海道…ツチスガリと呼ぶはちの子。

調理法：米に混ぜ調味料を加え、普通の肉飯の如く調理す。之を蜂の子飯と云う。

地 域：札幌付近。

岩 手…土蜂（ハナスイ）。

調理法：記載なし。

地 域：幼虫を食する地方あり。

山 形…ハチの幼虫を砂糖醤油にて炒る。

地 域：置賜地方。

山 梨…ジバチ（へぼ）蛆（注：幼虫）及び蛹化せるもの。

調理法：煮て食す。

地 域：県下一円。ジバチは群大にして山間村落にては好んで食す。

群 馬…ジバチの幼虫。

調理法：幼虫はほうろくの如きものの上にて食塩を混ぜて炒るか、又は鍋にて醤油、砂糖を加えたるものを煮詰めて食すればその味美なり。

栃 木…ジバチの幼虫及び蛹

調理法：煮付又は煎りて食う。煎り付けたるものを飯に混ぜ、蜂飯（那須郡の一部）となすものあり。

蜂飯には主としてスズメバチ、地蜂を用う。

地 域：県下一円。

長 野…ドバチ。

調理法：巣を見出し、幼虫を捕へ、多少成虫を混して砂糖煮として食し、或は蜂の子飯を炊く。風味頗る佳なりと云う。

上・下伊那郡にては缶詰として他府県に移出するものあり。

地 域：上・下伊那郡、南・北佐久郡地方に豊富なり。

静 岡…地蜂の幼虫、蛹。

調理法：醤油にて炙りて食す。

地 域：県下各地で、子供の間食となす。

岐 阜…ジバチ。

調理法：各地とも簡単なるものは生のまま食し、或は醤油を付けて焼き、或は炙りて食す。又東濃地方にては甘煮として鯔の粉（所謂香薬）とし、或は飯に混して珍重し来客に供す。

地 域：東濃の可兒郡兼山町、伏見町等にては缶詰として販売すると言う。該地方にては成虫、幼虫、蛹何れも食すれども一般は幼虫ないし蛹なり。材料は自然産を捕えるのみ。

愛 知…地蜂（へぼ）の幼虫。

調理法：火にて炙り、醤油又は味噌を付けて食す。

地 域：主に三河国東賀茂郡にて用いる。

京 都…蜂の幼虫。

調理法：土器・金網等にて焙りてそのまま食す。

地 域：府下一円。

道府県名…ハチの種類（地方名）・調理法・食用地域

石 川…ハチの子。

調理法：生のまま又は焼きて食す。

地 域：県内一般であるが、食するもの僅少なり。

奈 良…ツチバチ（ドバチ）、幼虫。

調理法：佃煮又は焼食。

地 域：主として山間部。

滋 賀…ハチの子。

調理法：醤油にて煮付け食す。

地 域：県内。

鳥 取…クロニカの幼虫。

調理法：煎りて、飯に炊き混ぜ食用に供す。

地 域：県下全部。

島 根…蜂の幼虫。

調理法：巣より取り出し、鍋にて煎り、砂糖醤油を加えて食す。又飯に混ぜて食するものなり。

地 域：県下の山間部。

岡 山…蜂の子幼虫。

調理法：生のまま、或は串に刺し醤油にて付け焼きとして食し、又は醤油のみにて煮付けとなすか、或は醤油、砂糖、味琳等を加え煮付けとして食す。

地 域：県下全般。

広 島…蜂の子。

調理法：擦り潰して白木綿にて濾し、水、醤油を加味し煮て食す。

地 域：佐伯、神万、世羅、芦品、安芸地方。

山 口…ノバチの幼虫。

調理法：煮、又は焙りて食す。

地 域：県下各地。

愛 媛…ハチ（注：幼虫？）。

調理法：焙りて、醤油の付け焼きとす。

地 域：上浮穴、西宇和、喜多、宇摩地方。

ジガバチ（注：クロスズメバチとみなされる）の幼虫を鶏卵と共に煮る。

地 域：新居郡地方。

福 岡…ジバチの幼虫。

調理法：火に炙りて食す。

地 域：県下一般。

宮 崎…コマバチ、アナバチ（土中もしくは樹木の空洞等に棲息し、形蜜蜂より稍小さく群棲す）。

調理法：焙りて食す。

地 域：県下一円。

鹿児島…各種蜂の子。

調理法：幼虫及び蛹をそのまま鍋に入れ、醤油と砂糖にて味を付け、焦げつかざる程度まで煮込む。

地 域：不明。

昆虫食に関するその後の全国的な調査としては、太平洋戦争中に救荒食資源としての観点から行なわれたものがある。これは、当時、文部省資源科学研究所の野村健一（後に千葉大学園芸学部昆虫学研究室教授）が、全国各地の関係者に照会したもので、その結果は著書「文化と昆虫」のなかで「昆虫食」として1章を割り、食べられる昆虫、食糧資源としての昆虫及び昆虫食の将来などとしてとりまとめられている¹⁰⁾。

それによると、スズメバチ類（アシナガバチも含む）とみなされるハチの子は、北海道から九州にいたるまで昆虫食の中ではもっとも利用例が多い。アンケートでの利用数は129例に達し、そのうち「良味例」を96、「普及例」を40としている。この「良味例」あるいは「普及例」の詳しい意味については明らかでないが、「良味」というのは文字通り、食物としての評価を示したものとみなされる。「普及」は、食用とはされていても、味としてはいまひとつなのか、あるいは習慣化されていないという意味合いであろうか。

当時、ハチに次いで全国的に利用されていた昆虫はイナゴの111例（良味例92、普及例64）で、以下カミキリムシ幼虫の90例（良味例64、普及例10）、カイコ蛹の65例（良味例37、普及例8）であった。この他の食用例として、中部地方を中心にトンボ（幼虫）、ゲンゴロウ、コオロギ、ヘビトンボ（幼虫）、カマキリ、コガネムシ（幼虫）、ガムシなどが10例以上回答されている。しかし、著者は当時のこれらの昆虫食が、実際にはどの程度利用されていたかや、利用の見通しについては、味の良否、個体数の多少、採取の難易などで利用法は異なるし、地方的な習慣もあるため、一概には言えないと結んでいる。

「最後の本草家」と称された愛知の梅村甚太郎は、太平洋戦争の最中に、「昆虫本草—薬用食用昆虫解説」（209頁）を著わしている¹¹⁾。その内容は、142種の昆虫を分類学的に配列し、食用や薬用の用途には分けずに、その利用法について、種毎に述べている。著者自身の見聞や和漢書からの引用として、とくにカイコ、ミツバチ（蜂蜜）、ケラ、イナゴ、カマキリ、ミミブシアブラムシ（ヌルデノアブラムシ）などには、紙数を割いている。

ハチに関しては、オオスズメバチ *Vespa mandarinia* とクロスズメバチ *Vespula lewisii* についてそれぞれ4頁にわたって述べ、とくに本草関係の観点

からは詳しい。残念ながらこれらのハチに関しては、前記の三宅⁸⁾の各地の報告の引用と思われる記述が大部分である。しかし、クロスズメバチの項の最後に、「吾愛知県にて三河部の山間にては好んで之を食用となし、旅館等にて客に之を供することあり。何れも脂肪、蛋白質に富み、所謂ビタミンを含有するを以て、今日の如き時局には尚更之を貴重な食品として用ふべきものである」と述べている。

（3）現代の主要な昆虫食

第二次大戦後から高度経済成長期を経て、現代に至る半世紀の間に、日本人の食生活は、稲作の伝来に匹敵する大変貌をとげたといつてよい。昆虫食文化も同様な運命をたどったが、ハチ食以外の主要な昆虫食について、この間の変遷を追ってみよう。

1) イナゴ

イナゴは、日本には6種がいるが、最も多いのがコバネイナゴで、ハネナガイナゴ *Oxya japonica* など他の種は数が少なかったり、発生が局地的である。コバネイナゴは昆虫食の中でも全国的にもっとも広く食べられ、とくに1945年前後の食糧難時代には貴重な栄養源になり、農村、都市を問わず流通した。佃煮や干しイナゴはその後1950年代頃までは、東京などの大都市でも食料品店で売られていた¹²⁾。

イナゴに関しては、筆者自身も採集や食用の記憶がある。1950年代後半、東北地方の秋田市内に住む中学生の頃、秋になると数人の友人と連れ立って、近郊の田にイナゴ採りによくでかけた。母親にイナゴ採り専用の木綿の袋を作ってもらい、それにいっぱいになるまで、畦道を飛び跳ねたり、稲穂に止まっている個体を、一匹一匹素手で採り歩いた。それを、持ち帰ると、そのまま一晩は袋につめたままにしておき、脱糞させる。それから、数分間ゆでたあと、フライパンで炒めたり、佃煮にして保存食とし、家族で食べる。

しかし、BHCなどの合成殺虫剤が水田に散布されるようになって、イナゴは生息場所の水田からほとんど姿を消し、それとともに一般家庭ではこの虫の佃煮食も衰退した。その後、1972年のDDT、BHCなど有機塩素系殺虫剤の使用禁止や、パラチオンやホリドールといった毒性の強い有機リン剤系の殺虫剤も水田に散布されなくなって、イナゴは再び息を吹き返し、イナゴ食も地方によっては復活したのである。

とくに、米が豊作であった1974年は、イナゴが全国的に多発した。東北地方では、小・中学校でイナゴ採りを秋の学校行事にしたところも多く、たとえば宮城県の田尻中学校では、2日間で全校生徒850人による捕獲総量は3トンを突破し、それらを佃煮業者へ売り渡した売上金は280万円に達した。その後も、イナゴは数年間にわたり多発し、当時、東北地方各地では小・中学校の生徒を動員して捕獲し、その収益で教材を買い揃えたところが少なくなかったという¹²⁾。

その後も、イナゴの発生はわが国の水田害虫相の変遷と深く関わった。たとえば新しい侵入害虫であるイネミズゾウムシや、休耕田から移動してきて斑点米をつくるカメムシ類などが多発し、それらの駆除のために水田へ新しい合成殺虫剤が散布されると、イナゴはその影響を受けて衰退を繰り返した。

最近では地方の土産店、スーパーマーケット、百貨店の食品売り場にもイナゴの佃煮が見られる。市販されているイナゴは大和煮や甘露煮の缶詰やプラスチックパック入りが多い。値段は、筆者が長野県下で、1997年9月に入手したものは150g入り缶詰で900円（伊那市かねまん社製及び諏訪市原田商店製）であった。市販のパック詰め商品には中国や韓国で採集された別種のイナゴを原料としている場合もあり、それらは明らかに日本のコバネイナゴとは異種であるが、種名は不明である。

イナゴ食は一般家庭では消滅傾向にあり、現在ではおもに嗜好品や酒の肴として、旅館や郷土料理の飲食店などで、つき出しの小皿に並んでいる姿を見る方が多くなっている。

2) ザザムシ

ザザムシは長野県特産で、天竜川の川底で生活するチャバネヒゲナガカワトビケラ *Stenopsyche sauteri* を中心としたトビケラ類の幼虫、ヘビトンボ、カワゲラ類などの幼虫の総称で、これらを佃煮として食用とする。

ザザムシは伊那谷を中心に、12～3月までの3ヶ月間の漁期が設けられ、昭和30年代より、天竜川漁業協同組合を経由して建設省から公布される「虫踏み許可証」のある人のみが鑑札料を払って採る。天竜川は一級河川なので、国が管理しているうえ、ザザムシは天竜川の魚の餌となる虫だから、漁業組合としては誰にでも無制限に取らせるわけにいかない¹³⁾。かつては1人で1日に数10kgも水揚げがあったというが、今日では河川の水質

の変化などで漁獲量は激減している。

地元伊那市の「かねまん」社は1949年から「ザザムシの大和煮」として缶詰を売っている。1979年には、年間の生産量は4800缶（100g入）で、東京、大阪などの珍味問屋を通じて販売していたが、需要に追いつかずすぐに品切れとなるが多かったという。その当時の価格は1缶が1500円であった¹³⁾。筆者は1997年9月に、長野県茅野市内の土産店で売られていた、30g入ミニ缶を買って求めたが1500円であった。同店ではこの他にかねまん社製の信州珍味そろいシリーズとして「かいこのさなぎ大和煮」（35g入）300円とクロスズメバチの子の大和煮（50g）800円も売られていたが、これらに比べてもザザムシの高価なことがわかる。

3) カイコ

カイコは、繭から糸を繰ったあとに出てくる蛹が主として食用にされる。前述のように、日本の養蚕業が盛んだった頃は、この蛹が大量に出て処分困っていたこともあった。ところが、戦中、戦後の食料難の時代は、養蚕農家、製糸工場はもとより一般家庭でも、脂肪分の多い栄養食品としてカイコを広く食用にした時代があった。現在は缶詰製品が、珍味として長野県下などで生産されている。

この蛹は釣り餌や養殖魚の餌として利用されてきたが、食用としては特有の匂いがあるため、人によっては手をつけない。養蚕地帯ではかつては、蚕の世話をしながら生きている幼虫をつまみ食いした話もある。それも、元気な幼虫より、核多角体病という蚕にとってはもっとも恐れられているウイルス性の伝染病にかかったのが美味であったという。その理由として、こうした病蚕は絹糸腺が発達しないので、ベタベタした物質が少ないためといわれる¹⁾。また、成虫になったカイコガも、採卵したあとに集めて、砂糖と醤油で大和煮として味付けしたものが、食用とされ市販もされていた。長野県在住の動物写真家で「鷲と鷹」、「けもの道」など数多くの著書で知られている宮崎学は、少年時代の昆虫食を回想して、「子供の頃のおやつといえば、カイコの蛹の甘露煮くらいしかなかった。カイコの蛹などは、リヤカーやオートバイで定期的に売りに来ていたことを覚えている。…中略…。少年時代の私は、カイコの蛾だけは気持ち悪くて食べなかったことを覚えている。…中略…。大人になったとき、両者を食べ比べてみれば、やはりカイコは蛹よ

り蛾のほうが歯ざわりもよくてうまいとを感じるものである」と述べている¹⁴⁾。

しかし、近年の日本の養蚕業の衰退とともに、全国的にもカイコの蛹は入手が困難となり、現在は缶詰が市販されている長野県以外では、食用例は非常に稀になっている。

4) セミ

セミの仲間、日本にはクマゼミからクサゼミまで、大小 30 数種がみられる。このうちアブラゼミ *Graptopsaltria nigrofuscata* は個体数が多いうえ、大型で筋肉質の可食部分も少なくないので、古くから幼虫を唐揚げにして食べている地方も多く、とくに長野では食用例が多かったといわれる。1963 年頃に長野県立園芸試験場では、リンゴの木の害虫であるアブラゼミの幼虫が、夕方になると羽化のため幹に登ってくるのを集め、「信州セミのからあげ」としてその缶詰を試作したことがある²⁾。

筆者もその時に作られた缶詰を、ただ一度試食させてもらったことがある。それは、1965 年に、神奈川県平塚市にある当時の農林省果樹試験場の害虫研究室を訪れた折であった。今は亡き保信彦室長が未開封のまま 3 年間大切に保存していたというただ 1 個の缶詰を、研究室の皆と一しょに開缶したのであった。それは筆者にとって初めて口にするもので、塩味の風味であったが、6 年間地下生活をしていたアブラゼミの幼虫の皮膚は、エビの殻のように固くて、ざらざらと口の中に残り、お世辞にも美味とはいえなかったことを覚えている。

このセミの缶詰は、長野県ではハチの子、ザザムシ、カイコなどに次ぐ新製品の昆虫食缶詰をねらったもので、リンゴの害虫駆除にも貢献するとして、おおいに期待された。ところが、アブラゼミの羽化時期は 1 ヶ月もないうえ、売れるほどにはセミの幼虫はたくさん採れなかったため、この試作品は商品化には至らず、幻の缶詰となった。

一方、同じ頃、長野市の「長野県酒類卸販売会社」でもセミの缶詰作りに取り組み、製品化に成功していた。この会社は、地酒を中心にした信州の郷土料理店を東京新宿に開店しており、郷土食としてのセミの空揚げを、地酒の PR 用につくったのである。原料のセミは、リンゴの栽培農家から羽化直前のものを買い集め、一昼夜水に漬けてドロを吐かせたのち、ゴマ油で 30 分ほど時間

をかけてカラカラに揚げる。その後油を切って、調味料と塩で味付けし、日もちをよくするため缶詰にして、東京へ送ったという。1975 年頃は一缶 35 匹入り 1,200 円で売られたが、酒の突き出しとしてでてくるときは小皿に 5 匹のっていて 200 円であったという¹⁵⁾。その後も、このセミの缶詰は昆虫食の専門書^{1), 2)}に登場している。

5) カミキリムシ

梅村甚太郎の昆虫本草¹¹⁾には、「天牛類（注：カミキリムシの別名）は一般農林業者よりは害虫と認めらるるも、他方にはその幼虫は古来食用、医用に供せられておる。焙って食すれば香味共に佳なるのみならず、頗る滋養の効がある。食法はその儘又は串に刺して醤油付焼となし、或いは佃煮となしてよろし」とあり、クワカミキリ、シロスジカミキリ、ミヤマカミキリ、オオアオカミキリ、ノコギリカミキリ、ゴマダラカミキリなどの大型種を食用例として紹介している。

また、長野県伊那出身の宮崎学は少年時代からの豊富な昆虫食体験を紹介した「虫を食べる」¹⁴⁾の中で、「少年時代、私にとってジバチより美味なものがあった。それはゴトウムシと呼ばれていたカミキリムシの幼虫である。冬の燃料である薪づくりの際、クヌギやナラの木からでてくる 5～6 センチメートルもある太くて大きなウジだった。それを焚き火の熾の上に乗せて焼いて食うのである。ゴトウムシは、焼かれるほどに長くなって、10 センチメートルくらいになるものもあった。熾の上でプチプチと音をたてて水分が蒸発し、カリカリになっていく、そうなったのを醤油につけてかじると、得もいわれぬ味がするのである。口中に甘くて淡い脂肪の味が広がっていき、子ども心にもうまいと思ったものである。今回の撮影を通して手に入れたゴトウムシを、ひさしぶりに試してみたところ、20 数年を経た今日でもやはりうまいと思った」と述べている。

井上ひさしのベストセラーとなった「吉里吉里人」にもカミキリムシの幼虫を食べる話がある。それには、山形県南部に育った主人公が、子供の頃カミキリムシ幼虫を醤油の付焼にしたものを食べたいばかりに、水をかぶって戸外に出ては無理に風邪をひき、その特効薬にありついたと書かれている。

ところで、カミキリムシの幼虫は樹木の幹に単独で潜み、長い坑道を掘って木材部を食べているので、捕えることが大変に難しい。そのうえイナゴやハチの子のよう

に、まとまった量は入手できない。かつて家庭用の燃料として薪を燃やしていた頃は、子供達は手伝いとしての薪割り仕事の折に、まれに材中に潜む大きな白い幼虫が転がりてたものを見つけると、思わぬ余得としておやつに食べたのである。今は、薪割り仕事などないし、子供のおやつが家庭内に溢れている時代となったので、この虫に関する限り、いかに美味といえどもこうした食習慣は二度と復活しないと考えられる。

2. 日本におけるスズメバチ食の歴史と現状

(1) 江戸期のスズメバチ食

1) 本草書の大型スズメバチ類

イナゴやゲンゴロウの食用記録は、前述のように江戸時代でも数多くみられる。ところが、現在においても昆虫食文化のなかで重要な地位を占める、スズメバチを中心としたハチの子は本草関係の書物には薬用としてよく登場するが、一般的な食用として述べられているものは数少ない。

江戸期におけるスズメバチの食用に関する記録としては、寺島良安の「和漢三才圖繪」(1713)に「木蜂は土蜂に似てやや小さく、樹上に房(巣)を作るものあり、人はその子を食べるなり。蜜蜂、土蜂、木蜂、黄蜂の子はいずれも食べられる(原文は漢文)」とある。ここでいう蜜蜂以外の3種、すなわち「土蜂、木蜂、黄蜂は明らかにスズメバチ類 *Vespa* spp. でその営巣場所から、土蜂はオオスズメバチ *V. mandarinia*、木蜂はコガタスズメバチ *V. analis* と判断され、黄蜂はその体色から、キロスズメバチ *V. simillima* を指していることが明らかである。

同書にはさらに、「大黄蜂」として「体色は黄色で、人家の屋上や大木の間に房(巣)を作り、大きなものは巨鐘の如く、数百層の房があり、…中略…一つの巣の蜂の子は五〜六斗から一石ほどもあり、まるで蚕の蛹のようであるが、それらの三分の一は翅や足がまだできあがっておらず、その用をなさない」とある。大黄蜂もキロスズメバチを示すが、この場合の「大」はハチ自身ではなく、黄蜂の巣がもっとも発達した状態のものを指しているといみなされる。

人家や大木に巨鐘のような巣をつくるスズメバチは、日本ではキロスズメバチのみであるが、こうした場所につくられている巣は夏に引越してきてつくられたもので、それまでは土中や地上の狭い空間などに小さな巣を

つくっている^{16), 17)}。当時は、巣の大きさによってもスズメバチの種を区別していたのであろう。

ところが、これらの記述は、中国で16世紀末の明の時代に出版された李時珍(1578)の名著「本草綱目」など中国の本草書からそっくり引用したと思われる部分もある。たとえば、「本草綱目」には「木蜂似^二土蜂^一而小、在^二樹上^一作^レ房、人亦食^二其子^一」、蜜蜂、土蜂、木蜂子俱可^レ食」とある。また、「大黄蜂」に関しても、後述のように、唐昭宗時代の劉恂の「岭表録異」巻下以来の本草書の記述を引用したことは明らかである。ただし、中国には日本と共通する大型のスズメバチ属が多いので、中国の書物に見られるハチの分類からも同様にその種名が判断できる。すなわち、「黄蜂」はキロスズメバチとその近縁種、「土蜂」はオオスズメバチとその近縁種、「木蜂」はコガタスズメバチとその近縁種とみなされ、いずれも中国各地にもっとも普通にみられる大型のスズメバチである。

江戸時代の博物学の集大成として知られる小野蘭山の本草講義、「本草綱目啓蒙」を世に公にした小野職孝は「本草紀聞」(享保3年, 1803)において、「黄蜂」については次のように述べている。「蝨の形の如くして大なり、黄色にして黒斑あり、夏月檐に来るもの也、別に種形大にして色黒く、腹中に黄色の閃塊あるものあり、是れクマバチ、スズメバチ、モバチ、と云うものなり、邊鄙にては採り食ふ、味甘しと云えり、大きさ一寸ばかり、飛聲高し」と。これらの記述は他に見られない独創的なものであるうえ、スズメバチという呼び名が日本の書物では初めて登場している。ここでいう「クマバチ、スズメバチ、モバチ(モクバチ?)」というのは、明らかにキロスズメバチなどの大型スズメバチを指している。それらを地方では食用にするが、その味が甘いというのは、成虫ではなく、幼虫や蛹のことであろう。その頃すでにわが国でも、大型のスズメバチの子が食べられていたことがうかがえる。

2) 想山著聞奇集のへボ料理

小型種のクロスズメバチ類に関しては、天保年間に三好想山(1850年)によって書かれた「想山著聞奇集」があり、当時のスズメバチ食文化について、伝聞ながら巣の採集法や調理法など詳しく紹介されている¹⁸⁾。

この著聞集には、「にち蜂の酒並へば飯のこと」という興味深い一文がある。にち蜂(仁智蜂)に関する詳細

な伝聞と、へば蜂（閉防蜂）としてクロスズメバチの当時の食用のありさまが、調理法、味、採集法、食習慣の地域性などについて詳しく述べられている。最初は「にち蜂」と呼ばれているマルハナバチ（*Bombus* spp.）について紹介しているが、ここではへば蜂についてだけ引用しておく。

「へば蜂と云う有り、是れは蜜蜂より少し大きけれども、矢張小き蜂にして薄白黒の紋有り、圖の如き蜂也と、「本草綱目啓蒙」に蜜蜂へボ（信州）と有るを以て見る時はへば蜜蜂の方言か、是れも地中へ穴を掘りて穴の中に尋常の蜂の巣の如く、形傘の如くに作りたる巣を幾蓋も重ねて奇麗に拵ふるものと也。同國（美濃國）苗木岩村邊より信州木曾谷の邊にては、此の蜂を焼殺せしなりに穴を鑿ちて件の巣を取る、巢中に有る所の白き蛆の如き子を取りて、醤油にて味をつけ、飯を焚きて煮上がりたる中へ入れて飯となして、是をへばめしと云ひて珍客などを饗應するものにして、至つて悦びて食する事と也。風味は油多にして香ばしく甚だうまきものといへり。然れども名古屋などより参りたるものは、気味悪しとて得食い來らざるも多く、予も喰試みたれども信州人や美濃人の悦びて食する程の風味にてはなく、海糖魚か子蝦のごとき味にて、海濱の人は悦びて食ふべきものにあらざ、美濃の國郡上邊にても、掘取りて煮付になし酒の肴となせども、まづは飯にはなさず、然れども蜂飯とてする事もありと也。

尤も郡上にても此の蜂の事はへば蜂と唱ふるよし、山邊にてはいづれの國にてもする事にて珍しからむ事にや、予は里にのみ住みて斯様の事を知らざれば、異成ることの様におもふまゝ、追々右邊の人々に聞きおけるまゝ具に書記し置くのみ」と。

ここでは岐阜県美濃や長野県木曾地方で、秋になると「へば蜂」の巣を採集し、醤油で味付けをして、酒の肴や、へば飯と呼ぶ混ぜごはんに仕上げて珍客にもてなしていたことが記されている。現在でも岐阜県美濃地方や愛知県三河地方では、クロスズメバチ類を「へば」と呼んでおり、後述のように煮付、混ぜご飯など、江戸時代と変わらない郷土食としてもはやされている^{167, 180, 189}。

その味は脂気があって香ばしいといわれて、想山自身も試食したところ、アミ（エビに似た甲殻類の一種）か子エビのごとき味としている。ハチの子も、エビ類と同じ節足動物で、白いうじ虫状の幼虫は体も柔らかいが、

蛹の皮膚はキチン質の固い殻で覆われるので、それが舌に残ったのであろう。美味といわれるので食べてはみたが、おそらく海に近い地方で育ったと思われる想山にとっては、期待外れであったようだ。さらにハチの子飯について、他県人にとっては、信州人や美濃人が喜んで食べるほどの風味ではない、と述べている。しかしながら、当時既にこうした手のこんだハチの子料理がつくられていたことは、長野県や岐阜県のような山国では、それ以前のかかなり昔から、ハチの子が食材としてさまざまな料理に利用されていたことを示すものである。

そうした食習俗によって珍客を饗応するというのは、現今でも変わらないが、当時としても、この地方における郷土食としては最上級のもてなしだったのであろう。しかし、名古屋あたりの都会からやってきた人では、その姿・形を気持ち悪がって食べない人が多いというのも現代と変わりなく、他の地方の人にとってはこうしたハチの子食は異質の食文化として、好奇の目で見られていたに違いない。

さらに同書では「此の蜂は江戸にも名古屋にも居る蜂にて、既に右郡上の八幡候の江戸青山別荘の園中にて、寄合ひ掘取りて食ひたりと云ふ者にも聞きたり」と続いている。

このへボと呼ばれるクロスズメバチは江戸や名古屋にもいて、美濃国郡上藩の江戸屋敷のある青山別荘の園内では、皆で巣を掘って食べたことも記されている。国もとを遠く離れた江戸住まいの身にとって、へボを見つけたときの驚きと喜び、そしてそれを同郷のみなで大騒ぎしながら掘り出し、故郷美濃国を偲んで懐かしい味をたぐりつつ、へボ料理に舌づみしながら、話のはずんだ様子が目に浮かんでくるようである。

その頃の江戸は、人口が百万を越える大都市であっても、広い庭をもつ武家屋敷と寺社の領地が8割を占め、それらはこぞって樹木を植えたから屋敷林が多く、とくに山の手ではそれらが連続して緑にうずまっていたといわれる。そうした環境下ではクロスズメバチは江戸市中でもごく普通に生息し、武家屋敷の邸内や庭園などでも巣をつくっていたと思われる。

当時、スズメバチ食に関心のある人の眼で見れば、江戸市中でも、秋になってこのハチの活動の最盛期がやってくると、至るところで土中の巣から湧き出るように群飛するハチの姿が見られたことであろう。その頃は、現

在岐阜や長野で行なわれているような「ハチ追い」の技術は必要はなく、その気になって探し歩けば、今日でも逆光を利用してハチの飛翔を見定める「透かし」と呼ばれる方法によって、容易にハチの巣穴を見つけ出すことができたことであろう。

実際、クロスズメバチは最近まで、東京都内でも自然環境の豊かな地域には、かなりの高密度で生息していたのである。たとえば、このハチの生態について、30年以上も観察を続けてきたアマチュア研究家の有賀文章さんは、その著書「スズメバチの生活」のなかで次のような成果を披露している²⁰⁾。それは1970年代のある秋の一日に、東京の都心にある新宿公園内で、新宿高層ビル群を目の前にして、クロスズメバチの巣をひとりで探して歩き回った結果、一日でなんと13個の巣を発見したという。これでも広大な苑内をくまなく歩いたわけではないので、実際の巣はもっとあっただろうと述べている。この著者は、永年にわたりクロスズメバチの本場の長野県はもとより遠く北海道まで、このハチを追いつづけているが、「透かし」法により一日で13個の巣の発見というのは生涯を通じてこの日だけだったという。

ところで、想山はさらに、巣を掘る時期についても次のように述べている。「扱て右郡上邊の者どもの此の蜂を掘るには、月の十五日に掘る事也、玉子大きく雛と成り懸り居て、いづれも蜂の巣穴一杯に充満して居る也。

若し十五日を過ぎて廿日頃にも掘らば、巣は悉くからと成り居て一つも取る事なしと、月々次第に巣大きく成りて蓋もふえ、九月に至りては七蓋程にも成り居て廻りも大きく、三尺廻り徑一尺程にもなる故、九月の十五日に掘取ると子許り一升五合も取る事と也、親蜂は皮剛く齒に當り、味もよからざれば悦びては食せず、飯には猶更悪しとなり。月毎の望に至りて悉く雛となり、巢立ちで出行くとは妙成るもの也、尋常の蜂も其の通り成るものにや、心づかずして打過ぎたり」。

ここでは旧暦9月には巣の中の蓋、すなわちハチの子の入っている巢盤は約7個に増えて、巣の外周は90 cm、直径も30 cmほどになり、この月の15日に掘ればハチの子はどの巣穴（育房）にも充満しているので、それらを摘みみだすと1升5合（約2.7 l）もとれる。また、成虫は皮膚が固くて味も良くないので、あまり好まれず、ハチの子飯には使えない。さらにその時期を過ぎ次の満月のときには、成虫に发育して、食用となる幼虫や蛹は

なくなってしまううえ、成虫もすべて巣を離れると述べている。

これらの記述は正確なもので、クロスズメバチ類の巣は秋には最大に達し、その頃になって初めて出現する大型の新女王バチやオスバチの幼虫と蛹でいっぱいになる。さらに晩秋になると、働きバチは死に絶え、この時期に羽化してきたオスバチや新女王バチはしばらくは巢内にとどまったのち、次々と交尾のため離巢して二度と戻ってこない^{16), 17)}ので、巣は文字通りもぬけの空となってしまうことを意味している。1年限りの営巣習性をもつこのハチは、晩秋に至って巣が急速に衰亡してしまうが、普通にみられるハチもその通りかどうか、想山自身は気がつかなかったと言っている。

ここでいう「尋常のハチ」というのが、どんな種を指しているのかは明らかでない。しかし、当時採蜜用に飼われていたニホンミツバチの場合、冬の間も女王バチや働きバチの成虫は巣にとどまっているので、想山の頭の中にそのことが浮かんできたとすれば興味深い。しかし、ミツバチについては、この本では触れられていない。

(2) 大正期のスズメバチ食

前述の江戸期における本草書のなかの大型スズメバチ類の食用や薬用としての記録、および「想山著聞奇集」にみられる長野・岐阜などにおけるクロスズメバチ等の多彩なハチ食文化は、明治期になっても他の昆虫食と同じように、農山村を中心とした伝統的な郷土食として広く伝承されていたものと考えられる。しかしながら、筆者が知り得た限りでは、明治期におけるスズメバチ食は、後述の長野県佐久の窪田太助によるクロスズメバチの子の佃煮の製造（1906年）及び同人によるそれらの缶詰化の成功（1910年）の記録²¹⁾を除くと、ほとんど見当たらない。

ところが大正期におけるスズメバチを中心としたハチの子の調理法については、前述の三宅博士の全国的な昆虫食のアンケート調査のなかにも、府県別に詳しく報告されている⁹⁾。この時期の各種の昆虫の食習慣は、明治期やそれ以前から引き継がれてきたと考えられるので、近世あるいはそれ以前のスズメバチ食を推定する貴重な資料ともなっている。ここでは、大型のスズメバチ属と小型種のクロスズメバチ類とに分けてアンケート結果の内容を紹介する。

1) 大型スズメバチ類

スズメバチ属 *Vespa* と呼ばれる大型種のスズメバチのグループは、日本には7種類が全国各地に広く生息している。その幼虫や蛹の体長は2~4 cm、体重では1~2 gもあって、小型種のカロスズメバチ類に比べると1匹の重さだけでも10倍を超える。また、巣も一般に直径数10 cmと巨大なので、大きな巣を1個採っただけで、まさに大鍋いっぱいのハチの子が得られる。

カロスズメバチの食用体験を持つ人々にとって、これらの大型スズメバチの子もメニュー候補となるし、地方によってはカロスズメバチよりもこうした大型スズメバチの幼虫や蛹だけに食指を動かす人もいる。一方で、カロスズメバチ類のハチの子なら食べるが、大型スズメバチにはまったく興味を示さない地方も少なくない。三宅の報告⁸⁾のなかから、スズメバチ属の大型種の子の記述とみなされるものを、府県別にハチの地方名、調理法、食用地域として示すと表1のようである。これによれば、関東地方より九州に至る日本各地において、オオスズメバチやキイロスズメバチなどが、醤油の付け焼、砂糖醤油による煮付け、煎り付け、混ぜご飯、生食などにより食用とされている。

なお、この報告では、県によっては小型のカロスズメバチ類と大型のスズメバチ類を同一視して扱っている場合や両者を混同している場合もあり、後述のカロスズメバチ類の記述の部分と重複することがある。

岡山県ではこうした三宅博士の調査依頼の際、同農事試験場では、県下各地域にあった当時の農会組織に紹介した結果を、別報でさらに地域別に詳しく述べている²²⁾。それによると岡山県下では、蜂の子(注:大型スズメバチが中心で一部にカロスズメバチも含む)の調理法として、次のようなメニューと当時の地域名があげられている。

○煮付け…(醤油のみ、また、水、砂糖、味淋、酒を加える)…岡山市、上房部、苫田郡、英田郡、川上郡、後月郡、勝田郡)

○醤油の付け焼き…浅口郡、小田郡、勝田郡、後月郡、また阿哲郡、赤磐郡は串刺しにした付け焼きとしている

○生食…川上郡、後月郡。

この中で、阿哲郡などでは「串にさし、火にて焙り焼き、醤油に浸して食す」と述べているが、串焼きが可能

となれば小型のカロスズメバチではなく、オオスズメバチやキイロスズメバチなど大型スズメバチの幼虫や蛹とみなされる。また、同じ報告の中で、イナゴについても、竹串に刺し醤油の付け焼きとする調理が、川上郡、赤磐郡など上記のハチの子食に登場した半数以上の地方で紹介されている。さらに、シロスジカミキリ *Batocera lineolata*、コウモリガなどの大型昆虫の幼虫も醤油の付け焼き(後月郡、小田郡)となっている。また、カイコ蛹は、いずれの地方も醤油による煮付けのみを調理例としている。したがって昆虫の種類や材料に応じて、調理法も異なっている点が興味深い。

長野県南部、とくに伊那地方におけるオオスズメバチの幼虫などの食用に関して、上記の三宅の調査⁸⁾の他に、以下のような報告がある。「スズメバチ(注:大型スズメバチ類)の如き大きな蜂の子は初めゆでて後、幼虫の胃中にある黒いもの(幼虫の食物)(注:後述のように実際は食物ではなくて幼虫の中腸に貯まった未消化物で、糞塊といってよい)を押し出して煮付けて食ふものである」²³⁾。また、「食用するには先ず仔虫即ち蛆を巣穴より取り出さねばならぬのであるが、スズメバチ(注:オオスズメバチ)にては蜂児房の蓋を破り、之を倒さにすれば、蛆は皆容易に下に落つる。…中略…之を調理するには、通常、醤油に砂糖を加えて之を煮詰める。之を飯に入るときには汁を煮詰めずして飯の煮え立った時に之を投ずるのである。之を蜂の子飯といふが、飯にはスズメバチ(注:オオスズメバチ)よりもカロスズメバチの方が適当である」²⁴⁾と。

2) 小型スズメバチ類

小型種のカロスズメバチまたはそれとみなされるハチについて食用例の解答のあった県は北海道から鹿児島まで20道府県であった。大型種と区別のない単なるハチの子と解答された3県も加え、その方言及び食慣行のあった地域とともに府県別に示すと、表2のようになっている。なお、各府県の解答者によってはハチの種類が不明確な例があり、大型スズメバチ、アシナガバチ、ミツバチなど他の社会性ハチとカロスズメバチとの判別が困難な場合は、解答のすべてを示してある。

これらの調査結果によれば、カロスズメバチを中心としたハチの子(幼虫・蛹)が、当時は北海道から九州まで広く各地で、生食、煮付け、煎り付け、混ぜご飯など、多彩な調理法によって食べられていたといえよう。

ただし、このアンケートは当時の各県の農業試験場で害虫防除にたずさわっていた技術職員による見聞が中心になっており、かならずしも各地の食生活やスズメバチ類の同定に精通していた人達によるものではない。したがって、長野や岐阜のようにハチの子食が広範にまた根強く行なわれていた地域では解答の内容も詳しいが、そうでない県の場合、また解答のない県では、限られた地方でハチの子食があったとしても、解答者の関心の程度によっては、正確に把握されていないこともあると考えられる。ハチの名称も、方言のみや「ハチ」として一般名で回答されている場合も少なくなく、これをとりまとめる段階で編著者が実際の種名をとり違えている場合もみられる。

また、北海道札幌付近で、ツチスガリと呼ぶハチをハチの子飯として調理するとしているのは、その方言名や調理法から、長野県南部地方などからの移住者で、ハチの子の食文化を持つ人やその子孫が新天地に渡って、この地方に多いクロスズメバチの巣を掘り出して、故郷の郷土食として再現したものと考えられる。

北海道の例は別として、長野、岐阜以外の府県では食用慣行があったとしても、その調理法は、砂糖、醤油などの煮付けや煎り付けなどに限られている。これは調理への手間をかける程度が、上記の2県ほどに深く関わっていないことを示すといえよう。

(3) 現代の郷土食としてのスズメバチ食

1) 大型スズメバチ類

昭和期、とくに戦後から最近における大型スズメバチ類の食用例としては、宮崎、岡山、石川、愛知などの各県で、地元の採集者や、民族学の研究者などから料理例が報告されているので、それらを発表年順に紹介する。

宮崎県：西臼杵郡においては、野外で採餌活動中のオオスズメバチの働きバチを見つけ出し、餌付けをして餌をくわえ飛ぶハチの姿を追跡し巣を見つけだす。宮本²⁵⁾によれば、「巣は大きな風呂敷につつま家に持ち帰り、蛹と幼虫を巣房盤から取り出すのである。小さい巣で3升、大きいので7升位の蛹達を盤から丹念にピンセットで抜き出し、幼虫だけは熱湯の中に入れゆがいた後に内蔵をとりすて、今度は蛹幼虫共に油でいため野菜（特にナスビが良い）と共に煮るのである。便所の中の蛆を連想して口にしないものもあるが、酒の肴としては極上々の由、これを食べると『河豚のシラコ』等食べる気にな

れん。これはある美食家の言であるが、とにかく美味しいものである。巣は漢方薬店でかなりの値で買ってくるのも副産物。以下略」とある。フグのシラコとオオスズメバチの幼虫の食味を比較するあたりは、さすが九州の食文化圏といふべきであろう。

西臼杵郡内においては、オオスズメバチ食は現在も続いている。私の調査では、秋のオオスズメバチのシーズンには青果市場で巣に入った状態のハチの子が取引されている。高千穂町ではこれらの巣は町内のスーパーや食料品店では、大きな巣盤に生きた幼虫や蛹が入ったままの状態で売られている。小売価格は、巣付きで1kg当り1万円前後（1998年10月）である。

この地方では、オオスズメバチの料理としては、蛹の空揚げ、幼虫や蛹とナスの炒めもの、幼虫や蛹の炊き込みごはん（ニンジン、シイタケ、サトイモなどと共に用いる）、幼虫や前蛹の焼きものや生食などがある。同町内には、オオスズメバチの巣の採集を副業的にまたは趣味的に行なっている30～70才の男性が50人以上いる。9～11月のシーズンには、彼らは、野外で活動中のオオスズメバチを見つけ、バツなどの昆虫を餌として与え、巣へ戻るハチを追跡して巣を発見する。その際「チラ」と呼ばれる目印を働きバチの胸部と腹部のくびれた部分に結びつけて、飛んでいるハチの姿が見えやすいようにすることもある。チラにはこより状にしたティシュペーパーやポリエチレンなどが使われている。

岡山県：北部の中国山地に位置する真庭郡湯原町栗谷の約40戸の山村の動物民俗を伝えた1972～74年の調査にもとづく報告²⁶⁾では、生活に関連する有用な昆虫としてスズメバチ類をあげ、その食文化、巣の採集法及び伝承などについて、次のように述べられている。

「虫の仲間では子供の遊びの中のでてくる昆虫類や害虫を除けば、生活に関連する有用な虫は極めて少ない。この少ない有用昆虫の中での代表は何といってもハチ類であろう。主にハチノコをとる目的だが3種類のハチが狙われる。アカバチ（キイロスズメバチ）、セグロバチ（注：和名不明とあるが、営巣習性の記述などから判断してコガタスズメバチとみなされる）、アワイバチ（クロスズメバチ）の幼虫の3種である。最もよく狙われるのはアカバチである。

この地方では旧暦8月15日をイモ名月、同じく9月15日をクリ名月と称して、それぞれ特別な料理を作る。

イモ名月には、ズイキイモ（サトイモ）、コウタケ、ハチノコを入れた炊き込みご飯をつくる。ハチの巣は、このハチノコをとるためしばしば狙われる。…中略…通常はハチノコのサナギを料理に使うが、（巣の採集の際に）焼け死んだ成虫も油炒めをすれば酒の肴にもなり結構うまい。この時期以外の季節では、蛹に塩をかけフキの葉に包んで囲炉裏の中の熱灰に入れて蒸し焼きにして食べる方法が多くとられた」と。

これらのハチの巣の採集法については、次のように述べられている。『出バチは刺すが帰バチは刺さない』という山村の俚言にあるとおりハチの巣取りは危険な採集である。しかし、大変愉快な男の遊びの一つであることも疑えない。3種のハチの巣の形態や営巣場所は異なっているけれども、これらのハチの巣取りに出かけるには新月の頃が最適とされ、伝承では満月の時はハチの子はいないと信じられている。

アカバチ、セグロバチの巣は、人家の屋根裏、軒下、樹木の先端など高所に営巣する。両者は巣の構造が異なっているので容易に識別できる。時には山の斜面の人目に付かないウロ（洞）などにもつくる。特に台風のある年にはハチは高いところに営巣せず、低いウロなど安全な場所に営巣するといっている村人が多い。

巣取りには新月の頃の夜更、竹の古くなったものを割って作ったテビ（タイマツ）と藁束を持って出掛ける。ハチがすべて巣に入ったのを見計らって持参した藁束で巣を覆い、テビで火を付け成虫を焼き殺す。アカバチの巣の構造は二重になっており、内側は何層もの階段状構造をなし、その一層一層を『ジュウ』と称している」。

この地域では、ハチ類以外の昆虫で、積極的に村人が取りに行くものはほとんどなく、他の地方でしばしば食用となる稲の害虫のイナゴは、かつては採って食べられたようだが、この当時は既に消極的な採集にすぎないという²⁶⁾。しかし、その後、20年以上を経た現在ではハチの子を初めとする昆虫食も、筆者が地元の生活改良普及員や農業改良普及員、それに農業試験場等の昆虫関係の担当者などに問い合わせたところでは、岡山県のいずれの地方においてもほとんど食べられなくなっているという。中国山地という四方山ばかりの過酷な自然環境下では、かつてはスズメバチ類は自給自足の動物性蛋白として利用されたといえる。しかし、現代のような流通経済の発達で、日本国内はもとより外国産の生鮮食品まで

日常的に輸入される時代にあつては、危険をともなうハチの子取りは敬遠され、食文化として衰亡の一途をたっているといえる。これはハチの子以外に蛋白源として利用されてきた川魚や野生鳥獣類にもあてはまる。これらの捕獲は、余技としてごく限られた人に伝えられ、命脈を保っているに過ぎないだろう。

石川県：白山山麓ではアカバチ（キイロスズメバチ）の食用例が石川県白山自然保護センターに勤める研究員によって述べられている²⁷⁾。

「前略…白山ろくでは多くの人がスズメバチ（注：キイロスズメバチ）の子を食べようと、いつも巣を探しているからである。実際にここにあげた（注：1982年に発見された）78個の巣のうち、はしご等で何とか手の届く全てともいえる約55個は、確かに採集されて食べられている。

信州で餌の肉片に綿の印をつけて、運んで行く先を追いかけて『ジバチ』（クロスズメバチ）を採集して食べることはよく知られている。白山ろくでは発見すればジバチも食べるし、アシナガバチの蛹を桑の葉に包んで炭火で焼いて、桑の葉と一緒に食べるのが菓子のない昔の山の生活のおやつにもなったという。

しかし、一度に大量の幼虫が取れることではアカバチにかなうものではない。アカバチは大きな巣では一つに5,000以上の部屋があり、成虫も1,000頭以上いるという。一つの巣から食べる幼虫と蛹を取り出すと、中くらいのナベいっぱいになることもある。『ジバチは蛹をつまむのが面倒だし、食べてもアカバチの方が美味しい。』という人が多い。…中略…。成虫等は殺虫剤等で殺して、幼虫と蛹を巣盤から取り出す。手間のかかることだが皆でワイワイ言いながらの作業は楽しい。塩茹でしたり、炒めたりして食べると、特に蛹は歯ざわりもよく、酒のつまみに格別のものだ。あまり食べすぎると、アレルギーを起こしたり下痢をする人もあるが、一つ一つつまみ始めると皿が空になるまでやめられない。料理したものを冷凍保存して正月の酒のつまみにする人も多い」。

愛知県：三河高原から尾張丘陵など、西三河地方と呼ばれる一帯の山間部においてもオオスズメバチの食慣行がみられる。この地域は昔からオオスズメバチを捕る人は多く、オオスズメバチの食文化としては、日本では現在最も繁栄している地域といつてよい。

巣の採集は4～5人のグループで行ない、県下各地は

もとより近隣の三重、奈良、和歌山、滋賀へ日常的にでかける。40年以上も巣の採集を続けているあるグループは、1994年には過去最多の96個の巣を採取したが、平年でも50個以上は採るといふ。最近では採集する人の数も増え、トランシーバーを駆使するなど捕獲方法も改良されながら現在に至っている。

この地域のオオスズメバチの食慣行については、「クマに挑む人々」²⁸⁾で詳しく紹介されている。クマとはこの地方の方言でいうオオスズメバチのことで、全国的にもクマバチ、またはクマンバチと呼ばれることが多い。このハチは大きなスズメバチの中でも飛び抜けて大型の体躯をもつうえその獰猛さが、日本では猛獣のトップの座を占める熊に通じるところがあるのだろう。

食べ方としては、巣を持ち帰ったら、まず、それをばらすことから始まる。オオスズメバチの巣は土中につくられるが、5～10数段の巣盤が、それぞれ数十本の支柱でがっしりと連結している。1枚の巣盤は直径30cmから時に50cmを越え、数百の六角形の育房で構成されている。育房は下向きになっているから、自然状態では幼虫や蛹はたえず逆さの宙吊り状態であることになる。それらの育房には、卵から蛹にいたるまでのさまざまな発育段階のどれかひとつが入っている。

それらを取り出すには巣盤を仰向けにして、そのうちの大きな幼虫と、蛹を選んで指でつまんだり、ピンセットなどで抜いていくのである。蛹はカイコと同じように、白い丈夫な繭の蓋をかぶっているから、それを包丁で切り取ったり、指で剥いでとり出さなければならない。巣盤は下へ下へと増築されていくが、スズメバチ類の巣では、各育房は下へいくほど大型となる。すなわち、巣が発達するのにともなって、あらたにつくられる育房は、働きバチの場合でもしだいに大型化し、大きなハチが育つようになる^{29), 30)}。だから下段の巣盤ほど大きな幼虫が入っている。抜き取った幼虫からは、体内を心棒のように貫いているハラワタをとり除く。

こうした作業は巣を捕ってきた男達のほか、その妻や祖母などの女性、それに子供も参加して、共同で行なうことも多い。一つの巣にはもっとも発育した大型の幼虫で500～2,000匹、蛹もほぼそれと同数入っているのだから、根気のいる大変な作業である。しかし、誰も屈託した表情は微塵もない。子供も大人も獲物を手にした喜びで、和気藹然とした雰囲気満ちている。大人の指ほどの太

さがある幼虫や蛹も、成虫さえいなければ、こわくはない。こうした作業の最中に、捕獲した人がハチの巣を追いかけるところからはじまって巣を掘る様子、時に反撃を受けて危ない目にあった体験など、一連の顛末をゼスチュアを混じえて語るから話題が尽きず、次々と話に花が咲いていく。こうした作業を通して、捕った人も捕らなかった人も、オオスズメバチについては単なる食材としてばかりでなく、自分達の郷土に共生する強大な生物として畏敬しながら、その生態に関する知識を深め、それが心の中にいつまでも残っていくことであろう。

オオスズメバチの幼虫や蛹は、この地方では他の地方に類のないほどバラエティに富んだ利用がされている。野中²⁸⁾によれば「調理方法は、醤油で煮付けたり、バター炒めにして、ご飯のおかずや酒の肴に重宝される。また、ご飯と混ぜて炊き込んだ混ぜご飯も作られ、大勢で賞味される。冷凍保存ができるようになってからは、正月まで保存してお節料理にも使われるようになった。1シーズン中に、オオスズメバチだけで数巣から多いときには数十巣も捕れるので、グループのメンバー間で分けても、秋の季節のご馳走として、各家庭で十分に食べられる量になる。また、この地域では、クロスズメバチも多く食べられているが、それよりも珍しいごちそうとして喜ばれる」。また、「食べる時には、家族の他に、珍しいごちそうということで人が集まるきっかけにもなり、そのときにも捕った苦労や楽しみが語られて、オオスズメバチについての知識が広がっていく」といふ。

また、成虫は焼酎漬けにして疲労回復・強壮剤・体の張りをほぐすなどの民間薬として用いられる。

三河地方では、オオスズメバチは秋のシーズンになると、食材として青果店などの店頭で、生きたハチの子が入ったままの巣盤が売られていることがある。また、地元の料理旅館などでは、一般家庭よりもさらに多彩なスズメバチ料理のメニューがあり、後述のようにこの地方の秋の味覚を伝える郷土料理として、食通の間で尊ばれている。

以上に述べたように、オオスズメバチなどスズメバチ属の大型のスズメバチの子を食べるときは、その大きさはクロスズメバチに比べて相当な差があるが、基本的にはどこの地方でも変わりがない。すなわち、まず巣の中の幼虫や蛹を1匹ずつつまみ出す。それを薄塩で湯搔いてから、軽く油で炒め、醤油とみりんで味付けして煮付

け、佃煮のようにするのが一般的である。その際、砂糖や蜂蜜を加える場合もある。その味付けは、各家庭によって違うから、家ごとにいろいろな味付けのハチの子を食べられる。このようにしてつくったハチの子の佃煮を、炊き立てのご飯に混ぜて「ハチの子飯」とすることが多いが、佃煮をさらに油で揚げて利用することもある。また、生のままカラ揚げにしたり、天ぷらにする人もある。こうした食材は、単に入手が難しい貴重品であるばかりか、スズメバチ特有の強大な果や激しい攻撃性、命がけで巣を守る習性、それに人を死にも陥れる毒力などは、調理する人の心に一種の畏敬の念を抱かせて、尽くせる限り、有効においしく食べようとする気持を生じさせる。

なお、大型スズメバチの場合、まだ繭をかぶっていない幼虫は、熱湯の中に入れて湯搔いた後、尾端から黒い芯状の内臓をピンセットなどで取り出してから調理することが必要である。クロスズメバチと違ってこれだけは必ずやっておかないと、口に入れたときに、ジャリジャリと文字通り砂を噛む思いをするばかりでなく、人によっては下痢をしたり、蕁麻疹がでる。

この黒い芯は内臓というよりも幼虫の糞塊である。スズメバチの幼虫はふ化してから蛹になるまで、すなわち成虫から餌を与えられている2～3週間の幼虫期間中は排泄をしない¹⁶⁾。こうした排泄法は昆虫のなかでも特殊な例で、発生学的にみると、消化管のできあがってきた過程と関わりがある。スズメバチ幼虫の消化管は前腸、中腸、後腸の3部分で構成されている。発生学的には前腸と後腸とは、それぞれ体の前と後ろの部分が陥没してできあがったものである。ところが、中腸だけは、それとは別個に体内で袋状にできあがったのち、前腸とはすぐつながる。しかし、後腸とつながって全体が貫通するのは、スズメバチの幼虫の場合、蛹になる直前である¹⁶⁾。

だから、餌を食べている間、すなわち幼虫時代はまったく糞をしない。このため幼虫期に中腸に貯まった老廃物は、幼虫の体重の3分の1にもなり、その長さも大型のスズメバチ属では2～4cm、太さ2～4mmに達する。幼虫が繭を作った後に、それは糞塊となって育房の底に排泄されたのち、幼虫の腹端で押し固められる。これは数日すると乾いてセメント状に固化するので、育房の底、すなわち巣盤の背面全体の堅牢化に役立つ機能をもつ^{17), 20)}。

蛹になる直前の、糞を排出した後の幼虫は、魚の白子

のように弾力があり、体内には異物もない。この状態は昆虫の発育上は前蛹と呼ばれるが、この状態のハチの子がもっとも美味とされる。しかし、一つの巣から得られる「前蛹」状態のハチの子の数は、幼虫や蛹に比べて少ない。だから食材として貴重品であり、料理旅館や料亭などでは、ハチの子の中でも最上級として評価される。

2) 小型スズメバチ類

スズメバチの中でも、小型種のクロスズメバチ類のハチの子を食材とした郷土食は、長野、岐阜、愛知を中心とした中部地方の山間地で今なお盛んで、その調理法も多彩をきわめる。大型スズメバチの場合と同様に、これらの幼虫や蛹を、そのまま生で食べることもあるが、それは巣を掘り出した際や蜂の子を抜いている時などに一部を試食する程度にとどまる。この地方におけるクロスズメバチ類のハチの子食の実態に関しては、野中健一の報告に詳しい^{18), 19)}。ここでは、それらの論文や他の地元の人たちの報告、それに筆者自身の体験なども混じえて紹介する。

中部地方のクロスズメバチ食は、その食用の程度により、次の3タイプに分けられる¹⁸⁾。すなわち(1)まれに食用とする場合（ハチの子が手に入れば食べる程度で1年に数回から数年に一度、珍しい食べ物として用いる）、(2)日常的に食用とする場合（毎年、秋や、秋から冬にかけていわゆる旬の材料であるが、最近では冷蔵庫などの普及により長期間の冷凍保存が可能となり、一年中、日常の料理として用いる）、(3)日常的な食用に加えて行事時にも用いる場合（日常の食事のほか、祝祭時の特別料理にも用いる）である。

こうした食用の程度により調理品の内容も異なり、まれに食用とする場合、煎りものや煮付けが多く、あまり手をかけないで一度に食べてしまう調理となる。

日常的な食用では、単品として「煎りもの」や「煮付けもの」を作り、酒の肴、おかずとして食べるが、時には「混ぜご飯」として食事にバラエティをもたせる。

日常食に加え祝祭にも用いる場合、日常には「煮付けもの」や「混ぜご飯」を食べるが、祭などの特別行事にはさらに手をかけた「すし」を作り、最上のごちそうとして家族、親戚、友人などが大勢集まったときに賞味することが多い。次いで煮付けを日常食とし、行事のごちそうとしては大勢の人が味わう「混ぜご飯」とするのである。こうして調理に手間をかける程度は食用の頻度に

対応している。

一方、食用の程度の地域差をみると、「日常的な食用に加えて行事時にも用いる」のは岐阜県東濃地方に集中し、「日常的な食用」ではこの地域を取り巻く岐阜、長野、愛知、静岡の各県の隣接地域にみられ、「まれに食用とする」のはこれら4県のさらに周辺部となっている。こうした食用の差異は、ハチの子の食文化の程度を反映するとともに、その入手の難易や一度にどれ位の量が得られるかということも要因となっている。

後述の「日本食生活全集」³⁰⁾ではクロスズメバチ類のハチの子食のメニューとして、甘露煮(長野)、つくだ煮(岐阜、愛知)、蜂の子飯(混ぜご飯)(長野、岐阜、兵庫、岡山、島根、愛媛)、から炒り(長野)、ハチの子炒り(長野、滋賀、大阪、愛媛)、味噌だれ(愛知、岐阜)、ほお葉ずし(岐阜)などが紹介されている。また、長野、岐阜などの中部地方では、「なまもの」、「煎りもの」、「煮つけ物」、「混ぜご飯」、「すし」、「五平餅」の6種がある¹⁰⁾。これらをまとめると、主要な調理法は①煮付け、②混ぜご飯、③油炒め、④煎り付けで、この他に一部の地域では郷土食の豊かな調理として⑤五平餅のたれ、⑥すしの材料などがある。これらの調理について、それぞれを少し詳しく紹介しよう。

①煮付け…水、醤油、砂糖、味淋などを加えて、水分がなくなるまで煮詰めるもので、下ごしらえに乾煎りまたは油炒めをすることもある。ご飯のおかずや酒の肴などに用いられるが、おかずの場合、野菜と混ぜて栄養のバランスを配慮したり、料理としてのボリュームを増すことが多い。

全国的にもっとも普通の食べ方で、調理後すぐに食べるほか、瓶などに詰めて1～2ヶ月以上保存したり冷凍保存しておく。

②混ぜご飯…煮つけたものを、炊き上がったご飯に混ぜて食べる。

長野県佐久地方の昭和初期の調理例³¹⁾として、「幼虫と蛹を摘出し、焙烙又は焼鍋に入れ文火上を以て炒り、稍堅き程度に乾し揚げ、醤油と少量の砂糖を加えて暫時煮沸す。釜にて飯を炊き、火の引き際に味付けしたる蜂の子を飯の上に撒きちらし、飯と共に蒸らし約十数分間を経て飯よく蒸れるを俟ち、良く攪きませ器に移し、食膳に供するなり。」とあり、これはハチの子のみの混ぜご飯である。また、長野県下では、筆者がかって地元の

人からごちそうになった長野市、佐久郡佐久町、下伊那郡豊岡村、飯田市などの家庭料理は、現在でもここに述べたものとほとんど変わっていない。

一方、岐阜県東濃地方や愛知県三河地方では、ハチの子の他にニンジン、ゴボウ、シイタケなど他の具も入れて五目ご飯風に仕上げることが多い。いずれにしても、混ぜご飯の地域としては長野県伊那、岐阜県東濃、愛知県三河地方を中心に、群馬、静岡西部、山梨北部など中部地方に多い。栃木県那須地方にも見られるのは、後述のように、この地域はかつて長野県伊那地方からの移住者が多かったことに由来すると考えられる³²⁾。

③油炒め…バター、サラダオイルなどで蜂の子をさっと炒め、塩、醤油などで味付けする。酒の肴、食事のつまみ、おかずなどに用いられる。

全国的に見られる調理法で、長野や岐阜でも行なわれている。

④煎り付け…蜂の子を煎りものとして、塩や醤油で味付けする。つまみ、酒の肴、おかずなどに用いられる。

全国的に見られるが、長野県北部、岐阜県飛騨地方にとくに多い。

⑤五平餅のたれ…五平(御幣とも書く)餅は、長野、岐阜県東濃、愛知県三河地方の山間部の伝統食で、粳米を炊いてつぶし、木や竹の串に長さ10数cm、巾5cm、厚さ1cm前後にして握りつけたものを、味噌や醤油のタレにつけて焼いたものである。このタレに、醤油で煮つけたり、煎り付けたハチの子をすりつぶして加えると、ハチの子のうま味と香ばしさが溶けでて、最上の味になるという。

地域や家庭によっては、クロスズメバチの成虫も細かくすりつぶしてタレに加えるが、固いハチの表皮で口触りが悪くなるといって利用しないこともある。

ハチの子のタレを用いた五平餅は、1986年の調査¹⁰⁾では、三河地方山間部の一部のみとされている。しかし、筆者の体験では、最近では五平餅の食慣行のある長野、岐阜県下の多くの地域において、祭りなどでこれが販売されるときは、ハチの子入りのタレを看板にしていることがごく普通に見られるようになっている。五平餅とハチの子の食文化は地域的にほぼ一致するが、タレの味の工夫として受け入れやすいと考えられる。

⑥すし…箱ずし、ちらしずし(混ぜずし、五目ずし)、朴葉ずしがあり、いずれも蜂の子の煮付けを具に用いる。

箱ずしはスシバコと呼ばれる木箱にすし飯を詰め、上にスシコ(具)としてシイタケ、ニンジン、角麩などの野菜や乾物の煮たものに、蜂の子も加えたものを上に貼って蓋をし、押しをかけたものである。

ちらしずしは箱ずしよりは手軽にできるが、精進のちらしずしと生ぐさのちらしずしがあり、蜂の子は後者となる。

朴葉ずしはすし飯と具をこぶしほどに握り、朴の大きな青葉で包んだもので、飯の上に蜂の子の入った具を載せた「載せ朴葉ずし」³³⁾は、岐阜県でも恵那郡と益田郡の一部に限られる³⁹⁾。

箱ずしと朴葉ずしは、いずれも岐阜県的美濃地方中部(いわゆる中濃)以東に特有の郷土料理で、季節を選ばず、祭りなどの人の集まる行事でごく普通につくられる。箱ずしそのものは、三重県の伊勢地方北部から愛知県三河地方西部まで、いわゆる濃尾平野全般にわたって広くみられるが、蜂の子の具を用いるのは、岐阜県では、東濃地方と中濃地方に限られ、これらの地域と隣接する愛知県尾張地方と三河地方の山間部でも見られる³⁹⁾。

朴葉ずしは、岐阜県美濃地方東部と北部(郡上・飛騨地方)にみられるが、2つのタイプがあり、飯と具を混ぜた「混ぜ朴葉ずし」と、飯の上に具を載せるにとどまる「載せ朴葉ずし」がある。前者は郡上から飛騨一円、後者は美濃地方(東濃)に限定され、朴葉ずしでも地域差があるが、いずれも岐阜県以外ではほとんどみられない³⁹⁾。岐阜県恵那郡の最北端に位置する加子母村の場合、朴葉ずしの具材は蜂の子・鮭・鯖の切身・シイタケなどをのせたすし飯を朴の葉に包んだ押しずしで、菖蒲の節句、「さなぶり」と呼ばれる田植終了の慰労、その他夏の間は何かにつけてこのすしをつくり、万葉調の野趣豊かなご馳走として珍重するという³⁹⁾。

岐阜県のすし食文化は日比野³⁹⁾に詳しく紹介されている。それによると、この地域では日本におけるさまざまなすしの諸形態のほとんどすべてが、県下各地に偏在しながら分布しており、「スシ王国」として、全国でも類がないという。例えば全国的にも有名な美濃の鮎ずしは、平安時代の「延喜式」にすでに名があがっており、その他なれずし、いずしなどサバなどの魚を用いた発酵型のすしや、姿ずし、箱ずしなどの押しずし、さらに握りずし、いなりずし、巻きずし、ちらしずしなど多様である。しかし、調理法やそれをつくる機会が、県内でも地域性

をもち、美濃と飛騨の南北に大きく色分けできるという。山深い飛騨地方と、広大な濃尾平野に臨む美濃地方は自然環境が異なるばかりでなく、歴史的に見ても、飛騨は幕藩体制下では天領であり、一方の美濃は小藩の集合体として、それぞれ独自の地域文化を生み出している。

両地域とも周囲を高い山に囲まれながら、隣接の長野県の南信・伊那と険しい山道を経由した文化交流があり、ハチの子などの食文化に共通性をもちながら、その調理法において独自のハチの子ずしという食文化が醸成されたのであろう。

混ぜご飯やすしなどの食材としてハチの子が使われるということは、かつての農村では貴重な食材であったご飯の付加価値をさらに高める最高のもてなし食である。ハチの子は地元の人々にとって、郷土料理の極致のひとつとして評価されていることを物語るといえよう。こうした貴重な自然の食材は、尽くせる限り、有効に、おいしく食べようとする地元の人々の気持のあらわれでもある。イネやソバなど農作物の収穫を終えた秋祭りの休息期に、ハチの子を通して自然の恵みに対する喜びと感謝の気持を調理の工夫にこらしたのである。

3)「日本の食生活全集」にみられるハチ食

スズメバチ食も含めた昆虫食の全国的な調査は既に述べたように、三宅⁴⁰⁾、野村⁴⁰⁾によって発表されている。その後、こうした規模での調査は行なわれていないが、最近の全国的な傾向を知る資料として「日本の食生活全集」全48巻³¹⁾があり、その中に郷土食としての蜂の子食の一端を見出すことができる。この全集は、1985～92年に農山漁村文化協会より発刊されたもので、各県別に地元の食文化の専門家を中心に、聞き書きにより記録、編集が行なわれ、とくに農山村部における食生活とそれを育んだ風土を紹介している貴重な記録である。

ハチ食に関しては、静岡から、長野、岐阜、滋賀、愛知、大阪、兵庫、岡山、島根、愛媛、鹿児島、沖縄にいたる日本の西南地域の12府県における郷土食がとり扱われており、現代のハチ食文化の地域性を知ることができる。しかしながら、三宅や野村の調査に比べて、関東以北の地域についてはハチ食の記述はまったくなく、他の昆虫食もイナゴなどごく一部に限られている。また、最近における日本人の急速な食生活の均質化によって、ここに紹介された例でも、とくに大阪以南の地域では、既に衰退、あるいは消滅している場合がある。その一方

で、中部地方を中心に、後述のように、地域の伝統食であったものがグルメブームなどで一般の人々にも広がっている場合もみられる。

本全集で紹介されたハチ食について、各県別にその地域と調理法などを要約すると次のようである。

① 静 岡

岡部町：『はえはち飯』はクロスズメバチの方言であるハエバチの子を混ぜて炊いた飯で、はちの子を、砂糖、醤油で煮てから、吹いてきたごはんに加えて炊きあげる。はちを煮るとき少し酒を加えれば、さらによい。親ばちのほうも、醤油で煮ておき、ごはんに炊きこむこともあるし、抜き菜と一緒にさっとゆでて醤油味にすれば、よいおかずになる。また、「家族みんなの好物で、はえはち飯を炊いた日は、初秋のおゆうはんのひとときを、いろいろを囲んで楽しむ。」とある。

② 長 野

安曇平：「家の軒先にある足長蜂の巣の『はちのこ』は、子どもでもとれるのでちょいちょい食べる。地蜂（注：クロスズメバチ）は、好きな人が蜂を追いかけて巣をみつけ、とってきてはちのこ飯などにするが、ごくわずかである。」とある。

伊那谷：「地蜂の巣をさがし、巣が最も大きくなるのを待ってとり、蜂の子を落とし出す。蜂の子ごはんにしたり、空炒りにして塩をふって食べたりする。蜂の巣とりの好きな人がいて、そのおすそ分けがあるから、近所の人たちは喜ぶ。」

諏訪盆地：『すがり』と呼ばれる地蜂の幼虫を「砂糖、醤油に水を少し加えて煮たて、蜂の子を入れて炒りつける。これをびんに入れて保存し、来客のとき、ごはんに入れて混ぜて蜂の子飯にする。」

佐久平：「その羽をもぎとって、焼いたり炒ったりして塩味で食べる。すずめ焼きの味がするといって珍重される」とある。蜂の子の甘露煮として、地蜂の巣の白いうじ虫のような幼虫や、羽が生えかかった若蜂を「油で炒め、醤油、酒、砂糖で、汁がなくなるまで炒り煮する。炊きたてのごはんに入れて混ぜた蜂の子飯は最高のごちそうである」。

この他、他の地方ではほとんど見られなくなった「ゲンゴロウの塩炒り」について「九月、田のこい（鯉）を揚げるときに、ゲンゴロウもたくさんとれる。つややかな羽をひろげて飛んでいってしまうので、ふたが必要で

ある」と紹介されている。

奥信濃（飯山市富倉）：「夏の終わってから秋にかけて、みんなの好物のはちの子（はちの幼虫）とりをする。…中略…ときには500羽あまりもある大きな巣がとれることもある。とり出した巣の中から針ではちの子を抜きとり、ほうろくで塩をふって炒りつける。家族の食事に張りがでる。」

③ 岐 阜

恵那（東野）：へぼ飯として「へぼ（地蜂の幼虫）は巣からとり出し、ほうろくで気長に炒って、砂糖とたまりで甘からく煮ておく。米1升をふつうより少し固めに炊き、炊きあがるまぎわに、へぼのつくだ煮を入れる。へぼのほか、ささがきのにんじん、ごぼうを入れることもある。へぼのつくだ煮の味がごはんにつくので、とくに味つけはしないが、へぼの量が少ないときは、たまりを入れてごはんを炊く」。また、「へぼのつくだ煮」として「ほうろくで気長に炒って、甘からく煮つける。ほお葉ずしやへぼ飯にも入れる」。

恵那山間（串原村）：「へぼ飯」は「巣の中にいるへぼを針でつついてとり出す。これをたまりと少しの砂糖で炒りつけるようにして煮あげ、ごはんが炊きあがる前に入れて炊きあげる。へぼをそのまま米に入れて炊くと、へぼがやわらかいので、感じも悪いし、味もよくない。必ず砂糖とたまりで煮ておく。香ばしくて珍味である。また、『五平もち』にへぼを入れたへぼ味噌のたれも用いる」。

奥揖斐（徳山村）：『へぼ飯』のへぼまたはじしゃくは、「ほうろくでよく炒る。これを、へぼと同じくらいの量のたまりに砂糖少しを入れて煮あげる。ごはんは、米5合に対して醤油2勺、砂糖さかずき2杯、それにだしこんぶを2本ほど入れて醤油味に炊き、火を切る直前に味つけしたへぼを入れる。火を引いて5分ほどしたら、わらでもう一度炊いて仕あげる」。

④ 滋 賀

朽木村（鯖街道）：若狭から京都へ海産物を運ぶ鯖街道に位置し、ほとり刈り（堆肥用の草刈り）のころさまざまなハチの巣を採り、蜂の子やさなぎを食べるという。

「木の葉にくっついているあしたれ（あしの長い蜂：アシナガバチ類）の巣を見つけると、巣をとってじっと身をかがめ、怒ってさしに来る親蜂の散るのを待ってから持ち帰る。親蜂（注：繭内の羽化直後の成虫とみなさ

れる), 蜂の子をとり出して炒りつけ, 親の羽をとり除いてから, 醤油, 砂糖を入れて味をつけて食べる。

屋根の軒下に巣をつくる提灯蜂(巣が提灯に似ている: キイロスズメバチ)や家蜂(アシナガバチ)の巣は, 卵が幼虫にかえったところにとる。巣をとるのは, 朝早く親蜂の羽が朝露に濡れてよう飛べんときがよい。とってきた巣から幼虫を1びきずつ妻ようじで落とし, みょうがの葉に包んでいろりの灰に埋んで焼く。塩をふってよばれる。もちもちしている。地蜂(クロスズメバチ)の巣は, 夜, 巣穴に薪を焚きつけて親蜂が死んでからとる。3, 4段の大きな巣で, 2, 3升の子がとれるので醤油で煮る。鈴蜂(オオスズメバチ)の巣はさらに大きい。蜂の子をぼろぼろに炒ってよばれる。さされて毒がまわるとこわいが, 勇気を出してとってくる」。

この他に「子どものかん虫には, 蜂の子やくさぎ(くさぎの幹につく木食い虫, 注: コウモリガの幼虫)の子が効くといってとる。蜜蜂の巣をしぼると, 人の頭ほどの大きさの巣で1升以上の蜜がとれる。びんに詰めておき, 湯で薄めては飲む。煮豆にも入れる」。

⑤ 愛知

奥三河の山間: 「五平もち」につけるたれは味噌だれが多いが, 醤油のたれのときもある。「どちらも, えごま, くるみ, ごま, へぼの子, さんしょうの芽, ひる(にんにく), ねぎなどを, それぞれすりつぶしたり, きざんだりして入れる。焼き立ては非常にうまく, 来客をもてなす最高のごちそうとされている」。へぼ(蜂)またははいすがり(クロスズメバチ)の巣から幼虫を出すとき, 「夜なべ仕事に家中でやり, つくだ煮にして食べる。また, これをごはんに混ぜたへぼ飯は, めったに食べられない大ごちそうである。正月の花祭りのときなどにつくる」。「へぼのつくだ煮」, 「へぼ飯」は「とってきたへぼの巣を裏から軽く火であぶると, 幼虫が巣の先に出てくる。紙を下に敷いておき, 手でとんとんと裏からたたいてやると, ばらばら落ちてくる。残りは針の先でいねいに抜き出す。幼虫と一緒に巣のまわりのごみも落ちるので, 口でふきとばしてきれいにする。

成虫は, 巣をとるときにいぶし出した煙でまだ酔っているうちに抜き出して殺し, なべで空炒りする。早くしないと動き出す。

成虫と幼虫を分けて, それぞれ空炒りしたものを合わせ, 砂糖, 醤油に酒をちょっと入れて煮たてる。はしは

使わず, なべをゆすったり, 飯しゃもじを使ったりして, そうと混ぜ, 汁のなくなるまで煮つける。熱いうちに, 熱湯でいねいに洗ったびんに詰め, 保存しておく。

へぼ飯は, このへぼのつくだ煮を, ちょっとずつ出しては飯の子にしたものである。炊きあがったごはんに混ぜ合わせる。へぼ飯は特別の大ごちそうで, お客様用にする。「ときにはいも蜂(すずめ蜂: オオスズメバチ)もとるが, 大きいので腹を抜いて煮つけ, 酒のさかなにする。いも蜂は精がつくといわれている。また, いも蜂もはいすがりも焼酎に漬けておき, 薬用として飲む。

『いも蜂のつくだ煮』いも蜂をとってきたら, 動いている成虫をすぐ殺す。巣穴の開いているところから幼虫を針でひっぱり出し, 指で腹のあたりを押すと尻のほうから黒いふんが出るので, これを十分に出させる。これを腹をかくという。巣穴が白くふさがっているのをとり, 半成虫をとり出す。親と子をなべと一緒にに入れて火にかけ, 醤油と砂糖を入れる。中央が吹き上がるので, このときはしなど使わず, 飯しゃもじで軽くまわりのを寄せてやる。はしを使うと, 親が細かくちぎれてしまう。煮汁がなくなるまで煮つけ, つくだ煮にする。幼虫はふくれているが, しまってくる。つくだ煮はびんに入れ, 冷たいところに保存する。巣をとるのが一騒動で, めったにとれないのでとても大事に2, 3びきずつ食べる」。

⑥ 大阪

摂津山間(豊能町切畑): 子供たちは木の中の虫(シロスジカミキリの幼虫)や「蜂の巣も見逃さず, 蜂の子をとり出す。どちらも十分炒って食べると香ばしい」。

⑦ 兵庫

播磨山地(千種町西河内): 「蜂の子飯」として「秋のとり入れの頃, 土蜂(注: クロスズメバチ)の巣を見つけたら蜂の子をとる。蜂の子は油で炒め, ねぶか, なすび, ごぼうを細かく切ったものを加えてさらに炒め, 醤油で味をつける。炊きたての熱いごはんに混ぜて食べる」。蜂は土蜂が一番おいしく, 大きな巣では, 1升のごはんに混ぜると3回分くらいあるという。

⑧ 岡山

中国山地(中和村): 「はちのこ飯」として「うるち米(1升)に, ささがけごぼう, いちょう切りした大根とにんじん, あわいばち(注: クロスズメバチ)(茶わんに7, 8分目)をちょっと油炒めして加え, きざんだいり干しと醤油を入れて炊く。あわいばちは油ぶよく

(油っぽく)、おいしいので、子どもたちも喜んで食べる。しかし、1年に1回食べるていどである」。

⑨ 島 根

奥出雲(横田町)：「蜂の子は、山や畑の土の中から巣をとってきて、巣から一つ一つとり出す。どろ蜂(大型スズメバチ類)、はちべ(蜜蜂のような小さい蜂：クロスズメバチ)が一番上等でおいしい。とり出した子をなべに入れ、炒ってからごはんに入れて炊いたり、つくだ煮にする」。

⑩ 愛 媛

肱川流域(大洲市多田)：「はちの子炒り」として「大群のすずめばち(キイロスズメバチ)が土蔵や納屋の軒下に巣をつくり、秋の末には数千びきの群れになる。巣の中にいるはちの幼虫は、おびたしい数である。子どもらは大人に頼んで、はちが巣に帰る夜になって巣をとってもらう。竹竿の先の布に石油をしましてはちだけ焼き殺すのである。巣の中の幼虫を出してなべに入れ、塩をふりかけて炒りあげ、むさぼるように食べる」。

石鎚山系(久万町)：「蜂の子飯」として「秋になると、大きな蜂(注：キイロスズメバチ)の巣をお寺や農家の軒下などで見かけるようになる。また地蜂(注：クロスズメバチ)が土手などに巣をつくっているらしく、蜂が忙しく出入りする光景が見られるようになる。休みの日に蜂の巣掘りをして、おすそ分けがあれば、蜂の子飯を炊く。稲こぎの時分に1、2回は食べられる楽しみなごはんである。同じ川瀬村でも、一山越えた畑野川地区では蜂の子飯はほとんど食べないが、直瀬では大のごちそうである。米1升に、蜂の子(地蜂、注：クロスズメバチ)、すずめ蜂(注：キイロスズメバチ)、とっくり蜂(注：コガタスズメバチ)、大熊蜂(注：オオスズメバチ)などの子(子)を両手1杯分、ごぼ(ごぼう)1本、干しいたけ2枚の割合にする」。

「月夜には蜂の巣の中心に子がいるていどで少ないが、闇夜にとると、巣いっぱい(子)がおり、何軒分もの蜂の子飯ができる。巣ごと(子)を針で抜き、さがきごぼやにんじんなどのせん切りの具と一緒に油で炒り、醤油で下味をつける。あれば砂糖をさかずに山盛り1、2杯いれるとおいしくなる。白飯をふつうに炊き、わきあがったところに炒め具を入れて炊きあげる」。

道後平野山麓(重信町下林)：「蜂の子飯もよく食べる。蜂の子は生でそのまま食べることもするが、ほうろ

くで炒って、ごぼう、にんじん、あぶらげなどとともに醤油で味つけし、炊きごみにする」。

⑪ 鹿児島

霧島山麓(栗野町恒次)：「蜂の子の炒め」。「秋も深まるころの夜、こわいもの知らずの男衆は松明をかざして蜂の子とりに行く。焼きおとした巣の中でうごめくすずめ蜂(注：オオスズメバチ)の白い幼虫は、なによりの精のつくものとして珍重される。炒めて砂糖醤油で煮つけただけの蜂の子は、最初こそはしをつけるのに勇気がいるが、珍味として喜ぶ人は多く、食べた翌朝は肌がすべすべするのに気づく」。

⑫ 沖 縄

宮古：「蜂は夏、家の軒下や木の枝に巣をつくる。子どもたちは巣に石を投げ、蜂を追っばらってから、竹ざおの先に仕かけたわなで巣をとる。あるいは2人1組になって、1人が木灰を風上のほうから巣をめがけてまいて蜂を追って飛ばし、1人が麻袋を頭からかぶって巣をとる。ときには蜂にさされて耳がふくれたり、まぶたがはれたりする。蜂の子は巣からとり出して塩煮にしたり、バナナの葉、桑の葉に包んで焼いて食べる。子どもの夏まけの薬といわれている」。

(4) 料理旅館におけるスズメバチ料理

長野、岐阜、愛知などでは、一般家庭におけるスズメバチ食はこれまで述べてきたように伝統的な郷土料理としてその人気は根強い。愛知県東部はクロスズメバチとともにオオスズメバチなど大型のスズメバチ食も盛んである。春日井市細野町では、毎年秋祭りの寄合い席で、蜂料理としてヘボ(クロスズメバチの幼虫)の佃煮やオオスズメバチの押しずしなどがごちそうとして出る。

地元の人の表現を借りると、オオスズメバチの味はマグロのトロの味だという。しかし、大型種でもよく見られるキイロスズメバチとコガタスズメバチの幼虫はまずく、おいしいのはオオスズメバチとヘボと呼ぶクロスズメバチの幼虫だけとのことである。

そうした家庭料理としてのスズメバチ料理とは別に、地元の料理旅館や料亭などでは、秋のシーズンになるとスズメバチを食材とした高級料理が人気を集めている。ここでは、その1例として、愛知県瀬戸市の料理旅館「三宅亭」におけるスズメバチ料理について、隣接する春日井市の養蜂家でスズメバチ料理にも詳しい渡邊敏遠さんによる食味の感想とともに紹介する。

三宅亭ではスズメバチ料理として10品のコースがあり、京料理風の味付けでスズメバチのフルコース料理といえる。材料となっているスズメバチは赤蜂（キロスズメバチ）、ヘボ（クロスズメバチ）、スズメバチ（オオスズメバチ）の3種類で、年によってメニューの一部は変わるが、1996年秋の場合、次のようであった。

①赤蜂のブランデー漬：キロスズメバチの成虫（働きバチ）が1匹入っている。オンザロックで、独特な味わいを持ち、口中にねっとりとなまつわりつくような感じがする。沖縄のハブ酒を連想させる味わいという。

②オオスズメバチの幼虫と蛹の煮つけ：オオスズメバチのオスや新女王の終齢幼虫と蛹化直後のやわらかい蛹、それに黄と青黒色の着色が進み、斑紋をはっきりしたやや歯応えのある蛹など、発育状態の異なる5匹が、蓋ものに頭部を描いて並べられている。姿はともかく薄味に仕立てられ、材料のモチ味を生かした味がする。

③ヘボのバター焼き：白い繭で蓋されたクロスズメバチの新女王の蛹だけの巣盤が、仰向けに皿の上におさまっている。中央部は繭の蓋を切り取った若い蛹で、それを取り囲んでコロコロと太った老熟幼虫が、生きていた時と同じように中心部に頭を向けて並んでいる。上からバターを塗って、そのまま巣ごとオーブンで焼いたもの。クロモジの楊枝で蛹を1匹ずつ引き抜いて食べる。

バターの風味と相まって、女王バチ独特のアミノ酸のうま味と腹部に貯えられた豊富な脂肪が口の中で溶けておいしい。搔敷に用いられているツタの赤い葉、カツラの円い葉、それに緑のガマズミの添え葉の配色にも調理人の心遣いが感ぜられる。

④ヘボのすり流し：クロスズメバチの幼虫と百合根をすりつぶして、特製の出し汁でのばしたものだ。真中に赤い梅肉が添えられ、さっぱりした味がする。

⑤オオスズメバチの押しずし：オオスズメバチの大型のオスと新女王の、老熟幼虫、前蛹及び蛹化後まもない若い個体を使い、地元の人を作る箱ずしタイプの押しずしと同じ製法による。緑濃いシユウカイドウの大きな葉のうえに載せられている。トロリとした脂濃さを味わう。

⑥ヘボの造り：クロスズメバチの新女王で繭化後、体内の老廃物をすべて育房の底に出して「前蛹」となった個体を中心に、老熟幼虫と蛹化直後の白い蛹なども混じった約30匹が、育房から抜かれて、色付き始めたカキの葉に載せられている。生のまま、皿に添えられた塩を少

しつけて食べる。これには当地方名産で岩壁に生える珍しい岩茸と食用菊が妻として添えてある。

⑦ヘボ豆腐のあんかけ：クロスズメバチの新女王となる前蛹状態の白いやわらかい幼虫を豆腐の中に包み、あんかけにしたもの。この状態のハチの子は、一つの巣から採れる量が少ない貴重品である。料理に使われているヘボの幼虫が数匹と少ないため、ほとんど豆腐の味という。しかし、動物質と植物質の蛋白質の組み合わせの妙に料理を作った人の工夫と心遣いがしのばれる。付け合わせは、紅葉麩、いくちと呼ぶ地元産の茸、絹莢豌豆である。

⑧オオスズメバチのとろろ揚げのあんかけ：真中にオオスズメバチの体長4cmもある新女王の老熟幼虫を入れ、とろろで包み、海苔で巻いたものを、揚げてあんかけにしたもの。手の込んだ料理に仕上げられているが、幼虫が少ないので、中味はとろろの味が優勢となっている。

⑨オオスズメバチの幼虫の串焼き：蛹化直前の新女王及びオスの幼虫と前蛹で、いずれもやや肉質のしまった発育状態の個体を選んで、串刺しにしてタレにつけ焼いてある。ギンナンの実の串焼きが添えてある。やや虫喰いのサクラの葉が対になって付いている。

⑩ヘボまぶしの焼きおにぎり：クロスズメバチのオスを中心とした幼虫と、働きバチの白色や黒く着色したさまざまな蛹の発育段階をミックスして、白ゴマとともに、醤油味と味噌味でそれぞれまぶして焼いたもので、香ばしい。

これらのスズメバチ料理は、10月中旬～11月上旬に限られ、予約制で料金は1人前10,000円（1996年）～12,000円（1997年）という。

3. ハチの子の流通と市場

(1) 市場の価格

クロスズメバチ類は一般に幼虫や蛹が巣に入ったままの状態、青果店、食料品店、土産品店、最近ではスーパーマーケットなどの店頭で並ぶ。

岐阜県の飛騨高山では、1873年（明治6年）に、久々野村の産物としてクロスズメバチが市場で売られていたという¹⁹⁾。また長野県では、1884年に売買の記録²⁰⁾があり、伊那地方では1912年（大正元年）には100匁（375g）15～16銭²¹⁾、同県佐久地方では1922年に100

匁 35 銭内外であったが、その 10 年前には、巣が多かったので価格も安く、100 匁 4 銭内外であったという²⁹⁾。すでに明治期より、長野県や岐阜県では一般の市場でクロスズメバチの巣が市販され、山の珍味としてハチの子の価格は他の産物に比べて高かったであろう。

1955 年（昭和 30 年）には、10 月 4 日付の信濃毎日新聞の記事に長野市内で「蜂の子のハシリ」として店頭に出た山と積まれたクロスズメバチの巣（長野県妙高・戸隠高原産とある）が 100 匁 100 円で売られていたことが写真入りで紹介されている³⁰⁾。1965 年頃では、栃木県西那須野地方でクロスズメバチの巣を専門に採り歩いている人が仲買人へ売る値段は 1 kg 当たり 500 ～ 600 円で、当時はラーメン 1 杯が 100 円前後の頃である³¹⁾。1978 年には伊那地方の魚菜市場で 1 kg の巣 3,000 ～ 4,000 円、ハチの子だけをとりだしたものは 8,000 円位で売られていた³²⁾。1986 年には、中部東海地方で巣付 1 kg 7,000 ～ 10,000 円、翌年には 7,800 円の記録がある³³⁾。最近では小売値が店頭で 1 kg 10,000 円前後という高値安定が続いている。また、岐阜県や長野県下の各地で秋に開催されるクロスズメバチ類の巣のコンテストなどで、出品後の巣が販売されている。岐阜県串原村の場合、1996 年は 10,000 円/kg、97 年は 12,000 円/kg であった。

大型のスズメバチ類では、最近になってオオスズメバチが市場でも巣付きの状態で売買されている。宮崎県高千穂町では、採集人からの買取価格は 1998 年 10 月で 4,000 ～ 5,000 円/kg、小売値では 8,000 ～ 10,000 円/kg であった。岐阜県中津川市の八百健市場では、1996 年 10 月に 4,500 円/kg で、これは卸値となる。栃木県大田原市のスズメバチ仲買人の買取値は 1996 年 10 月に 4,500 円/kg であった。

（2）岐阜県東濃魚菜市場における入荷量と相場の変動

岐阜県中津川市の東濃魚菜市場は、この地方一帯の産物のもとより、全国各地からあらゆる魚菜が入荷する卸売市場で、この地方の人々の食生活に欠くことのできない食糧庫である。この地方でへボと呼ばれるクロスズメバチ類のハチの子を取り扱っているのは、その中の八百健市場 1 社で、シーズン中は毎日取り引きがおこなわれており、県外産を「旅物」、県内産を「地物」と呼んでいる³⁴⁾。県外産は、現在は大部分が栃木県大田原市の集荷業者から入荷したものである³⁵⁾。ここでは、1978 年以来、毎月のへボの取引量と価格が記録されている。そ

れらの詳細は別稿で取り扱うので、ここでは入荷量と相場の変動の概要を述べる。

八百健市場によれば、入荷量は 78 ～ 96 年の 19 年間にわたる平均は 3.7 トン/年で、その推移は、78 ～ 80 年までは 1 トンに満たなかったが、81 年以降は毎年それを越えるようになり、最も多い年の 86 年は 9.2 トンに達し、次いで 84 年の 8 トン、88 年の 7 トンと続いた。しかし、年による入荷量の変動は大きく、93 ～ 96 年は、1 ～ 2 トン台で低迷しているが、この傾向が今後も続くかどうかはハチ採りのベテランにも、市場の関係者にも予測がつかないという。

次に 19 年間の価格の変動では、78 年の平均 14,983 円を最高値として、94、95 年と 10,000 円を越えており、最安値は 83 年の 3,046 円となっている。また、月平均価格は、最高値で 78 年 10 月の 18,217 円があり、この年は他の月も 10,000 円を越えている。一方、最安値は、92 年 9 月に 1,995 円があり、次いで 83 年 10 月と 88 年 9 月に 2,000 円台があるが、それ以外は何の月も 3,000 円以上である。

これらの価格は、他の農作物と同様に入荷量に影響されることは当然であるが、1992 年以来、韓国産のセイヨウキオビクロスズメバチ *Vespula germanica* を主とした半加工品が輸入されるようになり、地元及び他県産の価格にも大きく影響している。韓国産は価格は別建てではあるが、日本産の加工品に比べて半額近い安値となっている。1996 年の場合、この市場では国内産の値くずれ防止のため、韓国産の入荷を全面的にとりやめたという。また、ニュージーランド産のセイヨウキオビクロスズメバチも近年入荷するようになったが、加工用として日本や韓国産のハチの子が採れない時期の入荷なので、韓国産よりはやや値が高くなるという。

韓国産やニュージーランド産のハチの子は、市場を通さず直接に加工会社と取引されることが多く、それが市場価格に影響する場合も少なくない。例えば、1983 年は 78 ～ 82 年に比べ、10 月になってからの入荷量が、それまでに比べて異常に多くなった。これは、長野県のクロスズメバチ缶詰工場が、原材料となるハチの子を 9 月に韓国から大量に入手した結果、在庫がふえて缶詰生産を打ち切る事態となった。そのため採取業者や仲買人が大口の出荷先を失ない、当市場に流れ込んできたためであるという。

(3) 栃木県西那須地方のトリコとその歴史

1) トリコによる巣の採取

岐阜や長野の市場で取り扱われているクロスズメバチなどのスズメバチの巣は、県内産と県外産があるが、後者の大部分は栃木県西那須野町や隣接の大田原市から出荷されたものである。この地方はスズメバチの食慣行は東北各地と同じようにとくに高いわけではない。それにもかかわらず、なぜ、この地方が食材としてのスズメバチの供給地となっているのであろうか。松浦⁹⁾によれば、この地方には約500人のトリコと呼ばれるスズメバチの巣の採集人がいて、9～11月の3カ月間は、地元はもとより東北、関東地方にクロスズメバチの巣を探して山野を駆け巡る。トリコは専業が約50人で、それ以外は副業としてハチ採りに精を出し、本職は会社員、公務員、農家、土木作業員、鉄筋業などで、年齢は30才～81才であるが、50才以上のベテランが多い。

トリコは、1回の採集旅行にはふつう2日がけで3日をかけて人もいる。4日をかけてことがないのは、採取した巣からハチが次々と羽化して（ハチが生えると言う）歩留まりが悪くなるうえ、幼虫も空腹状態が続く痩せるからである。現在はほとんどの人が自家用車を利用し、寝袋持参で山へ入り、宿には泊まらない。水とプロパンガスを車に乗せ、弁当を持っていくか、コンビニエンスストアで食物を買いながらハチを追う。

トリコの採集地域は、東北から関東一円に及ぶが、年により異なる。地元の栃木や近隣地方が豊作の場合、群馬、茨城、福島、千葉あたりまでとなるが、不作の年には青森、秋田、山形などへ遠征する。近県で巣が採集できると、ガソリン代が節約できるうえ、巣の発見採集に費やす時間は増える。また、シーズン初めは、まず地元周辺から手がけて、次第に遠方へ足をのばす。11月になると寒い地方ではハチの活動が終息したり、巣内のハチの子が少なくなるので、千葉など暖かい地方へ出かける。トリコの人たちは、魚釣りや茸狩りと同じように自分だけしか知らない多産地のいくつかを頭にたたき込んでいるので、それぞれが毎年同じところへ出かける。

専業家の場合、クロスズメバチの採集は9～11月の3ヶ月に限られるので、他の時季には鮎、カジカなどの川魚や、山菜、山イモ（ジネンジョ）、茸類など山の産物も採取する。主収入となるクロスズメバチは、ふつうの年ならば3ヶ月間で約500kgの巣を採取し、200万円

以上の収入をあげるという。

トリコの巣の発見技術は卓越しており、単独または2人で一組となって探し回る。この地方のトリコは山野を歩き回って、すべて「透かし」法で巣を発見する。3人以上ではふつうでかけないが、それは人数が多いと収穫の分け前が減るからである。一方、長野や岐阜では、餌付けしたハチに標識をつけて、それを追いかけて巣を発見する方法が主流である¹⁰⁾。その場合、人数が多いと巣の発見効率は高いので、3人以上のグループでもよく行なわれている。

クロスズメバチの生息地を歩き回っている時のトリコ達の熟達した眼は、視界に飛び込んでくるさまざまな昆虫の中から飛び方、大きさ、スピード、高さなどによって、たとえクロスズメバチのつややかな白黒の斑紋がまったく識別できないほどの速くであっても、対象となるクロスズメバチだけを瞬時に選り分け、次の瞬間にはその飛んで行く先を目で追っている。こうしてハチを見つけた場合でも、その飛んでいるかっこうにより、巣へ戻るのか、これから餌集めに行くところか判断できる。巣へ帰るハチの場合、腹部は蜜や獲物の体液を飲み込んで少し垂れ下がっているが、頭と胸は水平を保ち、背中を丸めたような状態で飛んでいる。その飛んでいく方向や高さ、速さなどで、巣が近いかどうかを判断する。

2) 巣の仲買い

那須地方のトリコ達が採集したクロスズメバチ（地元ではツチバチという）の巣は、大田原市と西那須野町の2人の仲買業者のもとに集まってくる。大田原市でトリコの巣を買い付けていたのは、「マルトヨ蜂の子友の会」を組織している故君島豊さん（1998年死去）で、ハチだけでなく、天然の山芋（ジネンジョ）も取り扱っていた。君島さんは、1983年から買付を始めたが、当時はこの地方に11軒のジバチ専門の仲買人がおり、長野県下の缶詰工場と契約している場合もあったという。君島さんは、10数年前に買付をしていた人から、時々買付資金の不足した折に融資をしたのが縁で、この商売を知ったという。仲買人の数はその後次第に減少して、1996年には上記の2軒だけとなった。トリコの中には、仲買に転向する人も時々いるが、たいてい1年限りで廃業し、またトリコに戻ってしまうという。仲買人は資金繰り、売りつけ先のルート確保、それにたくさんのトリコを会員組織として抱えているという3条件が絶対に必要とさ

れる。

ハチの巣の買付けは、多い日には1日で500 kgにも達する。シーズン中は、毎日、運び込まれた巣の重量をその場で秤り、品質の区別なく無条件で全量買い取って、即金でその代金を支払う。不作で収獲の少ないときなどは、仲買業者の間で買値をつりあげたので、買付け競争による価格変動が激しく、たとえば1983年には2,000円の買値が、数年後には7,000～10,000円の場合もあったという。

出荷先の市場では、セリによって値段が決まることが多いので、時には買付け値を下回る売値となり、一晩で数100万円の損失を負うこともあり、投機性の強い商売であった。しかし、1996年以降はこの地方の仲買人は大田原市と西那須野町に各1軒だけとなったので、出荷先の市場の価格に応じて値踏みが可能となり、損をすることはなくなったという。これによって買入れ値は安定するようになり、1996年の場合、9～11月を通して4,500円で、一時的な品薄時のみ5,000円であった。

トリコが集めて来た巣には、商品として眺めた場合、いろいろな品質のものが混じっている。たとえば幼虫や繭が少なく、羽化後の空になった育房が多い巣盤、卵や若令幼虫だけの巣盤、また、笹ヤブの中から掘り起こした巣では、笹の根が網の目のように巣に食い込んで、小さく砕けた巣盤などもある。そういった巣でも、通常は中身のことはいっさい問わずに、持ってきた巣は皆同じ値で買い取るという。

仲買人のもとに集まったハチの巣は5℃に保たれた冷蔵庫に運ばれ、巣盤を1段ずつに分解して、自然状態とは逆に、すなわち巣穴を上に向けて一晩並べられる。こうして保冷しておくと、幼虫の鮮度が保たれ、繭内の蛹の発育が止まり、成虫になっても繭を食い破って出てくるのを防ぐことができる。また、たまたま巣に残って歩き回っている働きバチも低温で動けなくなるので、これを手で払い落とし、市場で人が刺されないようにする。

こうして、夜に買付けをして、一晩冷蔵したあと、翌朝に巣の仕分けを始める。ハチの巣は縦42 cm、横30 cm、高さ6 cmの平たいダンボール箱に1 kgずつ、幼虫や繭が見えるように上向きにして並べられる。その際、ハチの子は大型のメバチ（新女王蜂）の入っている巣盤（親段という）と、オスや働きバチの入っている巣盤を別々に詰めて出荷する。

メバチは下段の数巣盤のみで育てられ、育房はオスや働きバチのそれに比べてひとまわり大きい。その巣盤は中央部が繭で、外側は幼虫となり外縁にいくほど小さい。同心円状に巣盤が発達するので、中央から順に卵が産みつけられ、外にいくほど若い個体となる。秋遅くなると、メバチの巣盤でも、一面真白い繭ばかりのものもあるが、これも繭の蓋をとってみると、内側のものほど発育が進んでいる。メバチの育房は1回きりの使用で、働きバチやオスのように、羽化後はそこに再び産卵がされることはない。メバチの幼虫や蛹は、オスや働きバチに比べて大型で脂質が多く、こくのある味がするので品質は上等とされ、売値も高くなる。出荷先によっては、メバチの子ばかりを欲しがるところもある。

買付けは9月1日より始まり、10月がピークで、通常11月下旬まで続くが、年によっては、冬の訪れが早いと11月中旬で終わってしまう。一方、暖冬の年には、年の暮になっても、巣をもってくるトリコがいる。ふつうは9～11月の3ヶ月で1年分の買付けとなる。

1983～1996年の13年間では、大田原市の業者の場合、買付量の最も多かった年は3ヶ月で15トンに達し、10月のピーク時には月7トンの巣が集まった。また、トリコの1日の採取量は、1996年の場合、シーズン盛期にはベテランで15 kg、ふつうは7～8 kgであるが、かって豊産の年には、1人のトリコで一度に20～30 kgのこともあったという。

出荷先は個人と市場があり、故君島豊さんによれば、個人の主なところは東京、山梨、滋賀が多く、特に滋賀県大津市と坂本町は全国でも最多の出荷となっている。個人からの注文は、料亭、結婚式場などのほか、主婦が5～10 kgをまとめて買い、数人で分けて料理に用いることもある。また、長野、岐阜、愛知への出荷先は魚菜市場が専門で、長野県では長野市、諏訪市、松本市、飯田市など、岐阜県では恵那市、中津川市、土岐市、美濃加茂市、愛知県では豊田市、名古屋市などに出荷されている。

出荷は、1 kg入りのダンボール箱8個を重ねて1単位の荷に仕上げ、宅配便を使って全国各地に発送する。かつては輸送車で岐阜や長野の市場等へ運んでいたのが、運送費の占める割合が高かったという。

3) 産地としての歴史的背景

クロスズメバチの最大の消費地である岐阜や長野の市

場を遠く離れた栃木県大田原市や那須野町が、なぜクロスズメバチの巣の供給基地となっているのであろうか。現地で、集荷業者、養蜂家、トリコなど土地の人々の話や、西那須野町史³⁸⁾ などからまとめると次のような由来がある³⁹⁾。

西那須野町は広大な那須野ヶ原の西部にあたり、栃木県北部に位置する広大な扇状地、高原、丘陵は、古くは那須野と呼ばれ、明治初年までは、日本有数の広大な原野として未開発のまま横たわり、その面積は官有地だけでも一万数千町歩に及んだ。これらの原野は広漠たる不毛の原っぱとして、江戸期から明治初年にかけて、周辺農村の入会秣場として利用されていた。もともと自然の状態では原野になる地域ではなかったが、水源に乏しく耕作不能の土地であったため、秣場として、年々春先に火入れをして焼け野原とした。そのため、樹木は育たず、広漠とした原野の状態を維持した。この辺り一帯は関東ローム層に属する粘土、泥、砂がほぼ等量に混じり、ほかほかとした土質は、土中営巣性のクロスズメバチにとっては、好適な営巣場所を提供し、非農耕地という自然環境は餌となる草原性の昆虫やクモが多産し、明るく広い草原や林野の住者であるクロスズメバチ類にとっては、好適な生息環境として、古くから繁栄が続いていたと考えられる。

明治初年になって、政府による殖産興業政策がこの地域にも及んで、原野開拓の気運が高まり、官有原野は数100町単位で開拓を目的とする結社や個人に貸し下げられ、大農場化されていた。これらの農場には全国から移住人が集まったが、とくに、長野県からの入植者が多かったという。西那須野町史³⁸⁾によれば、明治初期の那須野が原の大開拓事業の一つとして1880年に創立された那須開墾社は、当初の国からの借受け面積は3,419町歩と開墾事業としては最大であったが、5年後の1885年には開墾地の払下げをうけて、那須野村という新しい1村が創立された。その際の農家戸数は45戸、人口わずか121人であった。その後、3,000余町の貸下げ地は開拓移民が続々入植し、とくに1886年には長野県伊那郡から多数の移民が入植し、那須開墾社はこの年で予定の分与地は悉く分与済みとなったという。長野県伊那地方からの移民数は明らかではないが、伊那地方は、当時既にクロスズメバチ食文化が全国でも最も栄えていた地域であった²³⁾。これらの開拓移民にとっては、新天地での自給自

足経済の中で、クロスズメバチの巣から得られるハチの子は、身近な土地から得られる貴重な蛋白資源として重要な役割を果たしていたと思われる。

那須開墾社と同じく1880年に創業された三島開墾肇耕社（のちの三島農場）は原野1,000余町歩の貸下げを受けて開墾に着手したが、昭和初期におけるこの農場の移住戸数422戸の出身県は、地元の栃木県の249戸を除くと、東京都34戸、長野県31戸で、長野県出身者は14府県中の第5位になっており³⁸⁾、この人たちも、地元の栃木や東京の出身者に比べクロスズメバチ食や、のちの蜂の子の缶詰用の材料となる巣の採集への関心は高かったと考えられる。

こうして広大な原野の開墾が始まったが、この一帯は明るい草原を好むクロスズメバチが現在以上に生息していたと考えられる。したがって、長野県からの入植者でも、巣の採取の体験をもち、ハチの子の食文化に慣れ親しんでいた人々は、原野を切り拓きながらあちこちに見つけたクロスズメバチの巣を掘り出し、懐かしい郷土の味としてハチの子料理を賞味し、栄養価の高い動物性蛋白源として利用したと考えられる。しかし、同じ地域に住む他県からの入植者の中にも、ハチの子食に関心をもったり食指を動かした人は、それまで体験のなかった巣の採取法やハチの子の調理法を長野の入植者から習い、新しい食文化として取り入れ普及していったことが考えられる。原野の入植地という厳しい自然環境と当時の動物性蛋白資源に乏しい食料事情からも、住み着いた地域の自然が提供する食用資源は、あらゆるものをできる限り利用するのが、開拓者の生活の基本であったと考えられる。だから、入植者がクロスズメバチの宝庫であったこの地方で、ハチの子を自分達の食範囲に取り込んでいったと考えられる。

4) 長野の缶詰業者による買付け

明治末期から大正期にかけて、長野県下の各所でハチの子の缶詰生産業が勃興した。これが日本では昆虫食のもっとも発達した長野県内はもとより、全国的にも当時は珍しかった缶詰製品による郷土の味として販路を広げたヒット商品となった。このため生産量が急増するとともに、その原材料が地元で集荷される量だけでは不足して、缶詰業者は全国各地にクロスズメバチの巣を求めた²¹⁾。

そうした中で、長野県出身者が多い那須高原は、クロ

スズメバチの多産地としての情報が、それらの人々に伝わりやすい下地があった。そのうえ、この地方には長野県出身者を中心にして、熟達した巣の採取技術とハチの子の食文化をともに伝えている入植者とその家族がいたのである。当初は長野の缶詰業者の採集人が、この地方へきて、クロスズメバチの巣を採っていた。やがて大量に集めるために、現地の人々が巣の採取へ協力するようになり、缶詰材料としてのハチの巣を採集し、地元へやってきた長野の業者に売り渡すようになった。

『西那須野町史』³⁸⁾には、同町の大正期における工業として一節をもうけ、最も盛んな工業として製糸業とともに、「蜂の子」の食品加工をあげて、次のように述べている。「大正末期の始業に特産品たる『蜂の子』の食品加工がある。長野県出身者片桐常雄は、人に励めて蜂の子の採取をなさしめ、これが加工にあたった。現在、長野、岐阜と共に西那須野が蜂の子の特産地として広く知られるに至ったのは、実にこの人の事業を祖とするものである。最近では町内に於て年間凡そ7,000貫を加工し、『蜂の子高原煮』等の名称により、販路も拡大されている。蜂の子の採取は、地元で約300人の経験者を要し、蜂友会などの組織を持ち、特産品の増産に寄与すると共に、農閑期における有利な収入源となっている。主たる加工業者は現在塩川、長野等の4業者である」。

現在では、この町内を歩き回っても、かつて開拓当初の頃に長野県出身者の移民が多かったことを知る人はほとんどいない。ところが、この西那須野出身の政治家であった故渡辺美智雄代議士の追悼出版物の中に、故人がハチの子好きで、東京の議員宿舎で、とりまきの新聞記者達に栃木訛りで次のように語っていた、という記事が載っている³⁹⁾。「『今日のはうまいのがあるぞ』と缶詰か瓶詰か忘れたが、ふたを開け、箸で小皿に取り分けてくれた。見ると、ほとんどウジ虫だ。話に聞く蜂の子だとはわかったが、食べる習慣のない記者には気持ちのいいものではない。尻ごむ記者には『うまいぞ、だまされたと思って食ってみなよ』と盛んに勧める。押しつけがましくもある。核心の話聞くには、機嫌を損ねまいと記者団も一口つまんだ。うまくもなんともない。気味悪いだけだ。『どうだ、うまいものだろう』。人の気も知らないで渡辺氏が得意そうにいう『(地元の)西那須野周辺は長野からの入植者が多く、蜂の子を食べる習慣があるんだ』と講釈。」とある。

故渡辺代議士が愛用したハチの子は、大田原市の下鳥養蜂園で生産されていたもので、夫人ともどもに同社の瓶詰甘露煮の上得意であったという。以下は当時の大田原市におけるハチの子の加工について下鳥養蜂園の園主下鳥大作氏からの聞き書きを中心にとりまとめたものである。

1970年代までは、クロスズメバチの巣が大きくなる9～11月になると、毎年、長野県の缶詰業者の買付人がこの地方を訪れて、東北本線西那須野駅の駅前にある旅館に滞在し、トリコとして巣の採取に携わる人々からクロスズメバチを生巣のまま買付けていた。それらはその日のうちに、旅館内で幼虫や蛹を巣から「抜き身」にして、新鮮なうちに茹であげ、缶詰の原料として長野の缶詰加工場へもち帰っていた。

長野県におけるハチの子の缶詰の需要は根強く、そのうち、西那須野町内の豆腐屋や菓子屋などでも、直径1mを越える大釜で一度に30kgほどを茹であげていた。これらの店ではトリコから巣を買ひ上げて、ハチの子を抜き出し、自分の店で半加工品に仕上げて缶詰業者へ売り渡すという副業の商売も生まれた。多いときにはそうした店が同町内に5～6軒あったが、缶詰としての味付けは、長野へ運ばれ缶詰会社の手によって行なわれていた。

この地方では、クロスズメバチの食習慣は、あっても長野県などの出身者以外には当時でもそれほど盛んではなかった。しかし、秋の買付時期になると業者がやってきて、巣を採ればすぐに現金化できるうえ、その買入価格も高かったので、ハチの巣採りはかなりの魅力があったと思われる。だから、稲作などの収穫を終えた農民を中心に、建築業者なども加わって、副業としてハチ採りを熱心に行なった。当初は買付人は1人であったが、トリコなどの中から買付け業者となる人もあって、1983年には那須野町や大田原市を中心に11業者になった。

その頃の買付価格は1,800～2,000円/kgで、缶詰の加工用として比較的安定していた。また、ミツバチ養蜂業者で、それまでミツバチの雄バチの子を甘露煮に加工し、ビン詰めの商品として販売していた下鳥養蜂園でも、クロスズメバチの子を地元で買付けて、ビン詰めとして加工し、販売するようになった。

ところが、その頃から長野の缶詰業者とは別に、岐阜の市場関係者がクロスズメバチの産地として那須野ヶ原

に注目し、岐阜県東濃地方を中心として人気のある生きた幼虫や蛹が入ったままの巣盤、すなわち生巣のままで買付けに訪れるようになった。岐阜の業者の場合、缶詰材料としてではなく、ハチの巣ごと仕入れて店頭に売り出すのが一般的で、古くから地元の料亭や旅館等が、郷土食や嗜好品として客膳に供するなどの需要が根強かった。

このため、岐阜の業者は長野の缶詰業者の買付けよりも高価で買付けられるようになり、それまで比較的安定していた生巣の買入価格は、流通市場の常として高値で買い取る岐阜の業者側へ急速に傾いた。そこで、長野や地元栃木の業者による加工のための買付けと、岐阜の市場へ生巣のまま送り込むための買付けとが、この地でしのぎをけずり、後者が次第に優勢となっていった。

しかし、買付け業者にとっては、ハチの子の需要はあっても価格がつりあがったうえ、乱獲がたたって採取量も減るという事態を招いた。買入価格の高騰により、まず長野の缶詰業者が加工用の買付けから撤退した。次いで、岐阜の業者も、高値の場合、巣付きのハチの子を 7,000～10,000 円/kg で買い入れるという年もあって、採算があわなくなったのである。こうした事態の中で、地元の人による仲買としての買付けが始まり、盛時には 11 業者がいたが、年毎に減少して、1995 年には 3 業者となり、1996 年では前述した大田原市内と西那須野町内のそれぞれの 1 業者だけとなった。

(3) ハチの子の缶詰と瓶詰の歴史

1) 長野における缶詰の歴史

ハチの子の缶詰や瓶詰は、巣から抜き取ったクロスズメバチ類の幼虫や蛹を醤油、砂糖、化学調味料などを使って煮つけたものである。その生産は明治時代から行なわれているが、こうしたハチの子の缶詰が製品化された経過は、当時長野県立農事試験場の村田壽太郎が「地蜂利用に関する調査」として、詳しい見聞を述べている²⁹⁾。

それによると長野県北佐久郡五郎兵衛新田字上原の窪田太助は、1906 年より蜂の子の佃煮を製造し、小諸町の商店で販売をしていた。たまたま、同郡三田村で桃や苺等のシラップ漬やジャムの缶詰業の始祖として名高い藍川伊一郎より、佃煮よりも缶詰の製品としたほうが、貯蔵に便利で、輸送も容易である由を聞き及んだ。そこで、すぐさま同氏より缶詰化の技術を修得して、1910 年から蜂の子の缶詰製品の製造を始めた。初年度は 60

匁(225 g)入り缶で数千缶を製造したが、需要が多く、数年で一万数千缶となった。しかし、この増産のため、地元のクロスズメバチは乱獲されて採集量が減少し、1922 年には、缶詰の生産は最盛期の半分の約 9,000 缶に減少したという。材料となる蜂の子は、当初は県内産を加工するにとどまっていたが、1920 年代には栃木、群馬からも集荷されていたという。

佐久地方における缶詰製造の季節は 9、10 月の 2 ヶ月で、仕入れたクロスズメバチ類の巣より幼虫、蛹等を取り出して鍋に移し、良質の醤油を加えて煮沸する。翌日砂糖を加えて再び煮沸し、秤量して缶に取り分け、蓋をしたのち臘で閉じる。それから水中で冷却し、ニス塗りをしてレッテルを張り、2 ダース宛箱詰めにして出荷したという。

クロスズメバチ類の巣の買入価格は、当初 100 匁(375 g)4 銭内外であったものが、乱獲による減少によって高騰して、1922 年には 35 銭となった。クロスズメバチの巣 100 匁から、幼虫・蛹及び羽化直後の成虫を取り混ぜて 75 匁(281 g)を取り出し、これを煮詰めると佃煮 40 匁(150 g)が得られる計算であった。缶詰材料としての仕入れ値は正味のハチの子 40 匁で約 35 銭で、1 缶分 60 匁として約 52 銭の原材料費を要した。これに容器、レッテル代、加工労力、加工材料費、広告費、通信費などを加えると、1 缶の原価は 70 銭となり、これを 85 銭にて売りさばいていたという。

缶詰は県内の旅館、料理店及び家庭で消費されたが、東京、名古屋などから注文を受けることもあり、その場合、注文主は主に長野県からそれらの都市に移住した人々であったという。缶詰にはクロスズメバチのウジ(幼虫)や蛹、それに羽化間もない成虫がそのままに詰まっている。その姿はハチ食を知らない人にとっては嫌悪感さえもつものだが、伝統的なハチ食文化の中で育った人にとっては、逆にそれが郷愁となる。ハチの子の缶詰は単なる食材にとどまらず、故郷信州の象徴が詰まっているのである。人々は幼い頃から慣れ親しんできたハチの子の味覚を確かめながら、出奔の日と、さらには飛び回り、それを追った山野の自然情景を思い出し、懐かしい故郷の味を賞味したのであろう。

蜂の子の缶詰工場は、大正期には長野県下の各地(伊那町、小諸町、松本市、飯田町など)をはじめ、岐阜県可児郡兼山町、賀茂郡太田町、武儀郡関町などにも相次

いで設立された。長野県全体では、大正時代には窪田商店の9,000 缶を含めて1.5 万～2 万缶が製造され、窪田商店以外の業者は新潟や岐阜両県産のものも加工していた²³⁾。岐阜県でも前記の3 工場で、1916 年の場合、年間約1,000 貫匁(3.75 トン)の缶詰が消費されていた²⁴⁾。

その後、1970 年代には、長野県内のハチの子缶詰の生産業者は約10 社に及び、その生産量は年間17～20 トンに達した。しかし、ハチ食の盛んなこの地方では、地元から入荷するハチの巣の絶対量が少ないため、この年代においても、原料のハチの子の大半は地元や近県ものだけでなく、前述の栃木県那須野地方でトリコと呼ばれる採集人達が集めた巣を現地で購入して、その場で幼虫や蛹を抜いたものも利用してまかなっていた²⁵⁾。

なお、長野県産のクロスズメバチの子の缶詰の市販価格は、1954 年では200 g入り缶260～300円¹⁶⁾、最近の価格は同量缶で2,500～3,000 円(1998 年)となっている。

一方、こうした乱獲によるクロスズメバチの減少に対して、当時から資源の減少を懸念する声があった。たとえば、長野菊次郎は、岐阜県東濃地方や長野県伊那地方の巣の採取法や食用習俗を紹介したなかで²⁴⁾、「人家にて地蜂を飼養するとしても、今の状態では、少しも種族の保存を保護するわけにはなっておらぬようである。故にこのままにしておくならば、月日の推移と共に、この蜂の消滅は疑う余地がないようである。従って、この蜂の害虫駆除上の具体的調査とその飼養法の改善とは、これを食用に供する地方にとり、多いに研究せねばならぬことと思わる。」と述べている。また、岐阜県土岐郡の農協会長が、農作物の天敵として益虫保護の立場から、県知事に巣の採取禁止の訴えを出したことが、その前年の岐阜日々新聞に報道されている⁴⁰⁾。その後長い間、クロスズメバチの資源保護の論議は起こらなかった。自然界におけるクロスズメバチの巣の数は、人による採取の影響だけでなく、降雨などの気象、ハチクマ・病原生物・捕食性及び寄生性の各種の天敵、女王蜂の生理状態など、さまざまな要因が関わっている^{16), 17), 29), 30)}。

一般に鳥獣、魚貝、柴干草など自然界の産物の採集には、多くの場合、時期や地域の設定などにより、資源の保護と管理が行なわれ、それに従事する人々の間の紛争を回避する機能をもつ。ところが、スズメバチに関して

は、採集者の間に、そうした共通の認識は現状ではまったくないから、もともと誰のものでもない山野の巣は、早い者勝ちの分取り合戦が昔から続いてきた。長野や岐阜などで食用のため巣を採取する地域では、人目につく限りの巣は見つけしだいにほとんど採取される。それにもかかわらず、これらのハチが絶滅に至らない理由のひとつとして、生産される新女王の数が1 巣当たり2,000～3,000 匹と非常に多いことがあげられる。それらは、全てが翌年に巣を作るわけではないが、交尾した個体は越冬後翌春に巣をつくる能力はもっている。したがって、採集されずに営巣をまっとうし多数の新女王を産出した巣が僅かでもあれば、気象、営巣場所、種内及び種間の競争、食物など営巣に関わる条件次第では、翌年に営巣する女王の個体数が多くなって個体群密度は回復しやすいと考えられる。

一方で、食用資源としてのクロスズメバチの増殖、特に春先の女王バチに人工的環境で巣をつくらせようとする試みは、各地で主としてハチ好きのアマチュアの手によってなされてきたが成功していない。また、1960～61 年には長野県の補助事業として、人工的に巣をつくらせようとする試みがあったが、女王の確保と越冬が困難なため、不成功に終わっている⁴¹⁾。その後も春先に捕えた女王バチに巣をやらせようと、現在に至るまで地方の農業関係の試験場や民間でもいろいろと試みられているが、まだ成功例はない。

2) 那須高原の瓶詰

栃木県大田原市では、地元の養蜂業者(ミツバチ)の下鳥養蜂園が、那須高原のクロスズメバチの子として現在3 種の瓶詰を売出している。同園によれば、多い年には年間に約1 トンの缶詰を生産し、出荷先は当初地元4 割、他県6 割で、地元では那須、塩原、鬼怒川などの土産店や、スーパーマーケットなどでも売られていた。しかし、原料となる地元産のクロスズメバチの減少により、製品も年々高値が続いて、地元のスーパーマーケットからは姿を消すようになった。最近では、出荷先は地元1 割、他県9 割となり、長野、岐阜などのハチ食文化の伝統的な地方への供給が圧倒的に多くなっている。他県への製品の納付は3 通りあり、「先方レッテル」、「無印」、及び下鳥養蜂園のレッテルで「下野名産」として出す。

園主下鳥大作さんによれば、1980 年前半あたりはクロスズメバチの巣の採取量も多く、地元の業者からハチ

の子を巣から抜いたものだけで1トンを買付けたこともあるという。巣から抜いたハチの子の歩止まりは約6割で、1回に1釜24～30kgを煮込み、これを2日間で瓶詰用として仕上げる。塩茹でしたハチの子は冷凍保存して瓶詰用に利用し、1ヶ月あたり100kgを生産していた。最盛期にはその在庫だけで3トンに達したこともあり、買い切れないほど次々とハチの巣が持ち込まれるという豊産な年もあった。こうした最盛時には「生巣」だけでも1シーズンで2トンを買付けたという。

ところがその後の2～3年間は不作が続いたため、最盛時に買入れて貯蔵していたものが役に立つこととなったが、それも2年で使い果たした。その頃の不作時はハチの子の価格が高騰して、瓶詰の商品を指値でも納品できる状態であったという。しかし、最近は採取量の減少、買付け価格の高騰、高値による需要の減退などにより、生産量は減少している。

現在、同園では地元産のクロスズメバチを原料とした135g、270g、400gの3種の瓶詰を販売しており、それぞれの価格は2,500円、4,500円、6,000円（1997年現在）となっている。

3) 昭和天皇とハチの子

下鳥養蜂園のハチの子の瓶詰製品には、「宮内庁御用達」のレッテルが張られている。これは、1981年に栃木県で「栃の葉国体」開催の折、行幸された故昭和天皇が、栃木県の物産コーナーで同社のハチの子の瓶詰を買上げられたことに由来する。昭和天皇はそれらのハチの子の甘露煮をパンにのせて召し上げられたと言われている。

また、長野県諏訪市の原田商店から販売されているハチの子の瓶詰のレッテルにも「昭和22年賜天皇御愛用の栄」、「天皇御賞翫の珍味食品」、「天皇陛下御賞味」等の文字が見られる。これは1947年、昭和天皇が戦後の全国巡幸で諏訪においでになった時、原田商店が生産していたクロスズメバチの子の瓶詰を献上して以来のお気に入りの品であるという。それ以来、原田商店は宮内庁に瓶詰のハチの子を納めていたという。

昭和天皇はよほどハチの子を好物とされたのであろう。1987年に膵臓がんで手術を受けた折には、食欲のないなかで、ハチの子をまぶした麦入りご飯は、他のおかずを残されたときに全部お召し上がりだったと、当時の週刊誌に報道された（週刊女性、1988年7月、通

巻1537号）。さらにこの記事は、アメリカのウィスコンシン大学の昆虫学部から発行されている昆虫食の機関誌にも、当時の東京農工大学三橋淳教授によって世界中に広く紹介されている⁴³⁾。

4) 外国産のハチの子

缶詰や瓶詰の材料となるハチの子は、今日でも野外からの採集品がほとんどを占めるが、その量は限られている。国内における原料の不足に対応するため、1989年頃より、韓国産のクロスズメバチ類が缶詰や瓶詰の原料として登場するようになった。初めは巣ごと生きた幼虫のまま輸入され、それを日本の工場で調理して缶詰に作られていた。しかし、輸送や検疫の期間中にハチが次々と羽化して歩留まりが悪いこと、巣盤が大きくて荷としてかさばり取り扱いが面倒であること、羽化したハチの処置がやかましいことなどにより、現在は韓国の現地で幼虫や蛹を巣から抜いて生醤油で味付けした後、一斗缶（18ℓ缶）や10kg単位に詰められたものが輸入され、それらが缶詰や瓶詰の原料となっている。ある加工業者の場合、1997年の輸入量は約2トンであるという。

韓国には6種のクロスズメバチ属（*Vespula*）のハチが生息するが、そのうち日本にも分布するキオビクロスズメバチ *Vespula vulgaris*、ツヤクロスズメバチ *V. rufa* 及びクロスズメバチ *V. flaviceps* などとはもともと数が少なく巣も小さいので⁴⁴⁾、ほとんど利用されていない。しかし、チョウセンキオビクロスズメバチ *V. koreensis* とセイヨウキオビクロスズメバチ *V. germanica* の2種は日本のクロスズメバチに比べて個体数が多いうえ、蜂の体も大きく、味も日本産のクロスズメバチに似ている。最近輸入されているのは、ほとんどがこれら2種であるが、体の模様は日本のクロスズメバチとやや異なっている。だから、国産のハチによく慣れている消費者であれば、たとえ甘露煮の状態であっても注意すれば区別がつく。価格は日本産に比べて現在はほぼ半額と安価なので需要は多いが、マツタケなどと同じように、国産のハチの子にこだわりを持つ消費者も少なくない。また、缶詰や瓶詰の材料には国産のハチの子だけの製品もあるが、中には両者を混ぜたものも見られる。

最近になって、ハチの子は、ニュージーランドからも輸入されるようになって、産地も国際化が進んでいる。もともと南半球には、クロスズメバチ類の自然分布はまっ

たく見られなかった。ところが、ユーラシアからアフリカ北部にかけて、クロスズメバチの仲間ではもっとも広い分布域をもつセイヨウキオビクロスズメバチが、交通機関の発達とともに、本来分布していなかったニュージーランド、オーストラリア南部、チリー、南アフリカなどに次々と侵入し、定着するようになった。おそらく、交尾を済ませた新女王が貨物の中などに潜り込んだまま、航空機などによって新天地に運ばれ、そこで巣を創設し増殖したものであろう⁴³⁾。

近年、ニュージーランドでは、このハチが著しく増加して市街地、山野、牧場などの至るところに営巣し、刺症害虫として問題化している^{44), 45)}。興味深いのは、このハチが、新天地において予想もしなかった生活史をもつようになったことである。というのはセイヨウキオビクロスズメバチは、北半球の原産地では、1年限りの巣をつくり、秋には女王バチは働きバチやオスとともに死に絶えて、巣は廃絶する。そして、交尾を済ませた新女王のみが、朽木などに潜って単独で越冬し、翌春に1匹で巣作りを始めるという生活史を繰り返す。巣の大きさも、秋の営巣末期でせいぜい人頭大にすぎなかった。

ところが、ニュージーランドでは、巣を創設した最初の年は原産地と同様な生活史を示すが、一部の巣では、交尾後の新女王が越冬前に巣へ戻ってきてそのまま冬を過ごし、翌春になると数100～数1,000以上の女王が、同一巣内で産卵を行なう。このため、巣は2年目以降は巨大化するとともに多年性となり、一つの巣の働きバチは数百万匹に達して、木の幹などに添って作られた巣では、高さ約5m、重量では450kgという想像を絶した巨大巣となる^{46), 47)}。ニュージーランドでは、新たな刺症害虫として、行政機関などはこれまで巨費を投じてその駆除にあたってきたが、このハチの増殖ぶりはすさまじく、その防除に手を焼いてきたのである。ニュージーランドは世界有数の牧畜国として、スズメバチなどの昆虫食は存在しない。しかし、食文化の違いによって、ある国では見向きもされない自然界の産物が食材として他の国で利用される例は、交通や輸送方法の発達した今日ではよくあることである。

韓国産のハチの子は日本への輸出が始まって以来、乱獲によって資源は減少しているといわれる。そうした情勢のもとで、ニュージーランドのハチの子は新たな輸入先として脚光を浴びることとなった。ハチの子として最

も美味な新女王の子の採取時期は、ニュージーランドの場合、日本の春季に当る。加工業者としては日本や韓国でハチの子が採れない時期に入手できる点でも都合がよい。しかも、その資源量は日本や韓国とは異なり、日本の消費需要を満たして余りあると考えられ、今後の展開によっては、ニュージーランドは加工用のハチの子の最大の供給地となる可能性がある。

(4) ミツバチの「蜂の子缶詰」

ミツバチを飼養している養蜂業者は、セイヨウミツバチ *Apis mellifera* のオスの蛹を大量生産して、ハチの子の缶詰として売り出している^{48), 49)}。これは、長野県松本市の、養蜂家深沢光一さんが、昭和30年代に、ミツバチのオスの若い蛹を缶詰に加工し、食用として生産を始めたもので、現在は各地の養蜂場で商品化されている⁴⁶⁾。

ミツバチの場合、4～6月頃野外に花がたくさん咲いて働きバチが活発に働いているときは、巣のあちこちにオス専用の育房がつくられ、それらは働きバチよりもひとまわり大きい。しかし、春～初夏の交尾期を過ぎると、オスは巣内の貯蜜を消費するばかりなので、養蜂家にとっては、無用の存在となる。そこで、蛹のうちに育房の蓋を包丁で切って、それらを捨てていた。深沢さんはハチの子の食文化の盛んな長野県では、クロスズメバチばかりでなく、ミツバチも食用の対象となると考え、甘露煮として製品化を試み、缶詰用のミツバチの子の生産に成功した。そこで、「信州蜂の子生産組合」を組織して、全国の養蜂家に呼びかけ、その生産法を指導してオスバチの蛹を買入れ、缶詰の量産化へと発展させた。

養蜂家が飼っているのは一般にセイヨウミツバチと呼ばれるヨーロッパ原産の導入種である。この種は在来種のニホンミツバチ *Apis cerana* に比べて、人工的な管理がしやすい。4～7月の繁殖期には、巣内のあちこちに、働きバチに比べてひとまわり大きな六角形の部屋がつくられ、そこでオスの幼虫が育てられる。それらは自然に任せた状態では、発育状態がまちまちであるし、採取量も限られる。しかし、人口管理の容易なミツバチでは、ハチの子の計画生産が容易で、一定の発育に達したオスの蛹ばかり、数を揃えて集めることができる。それはオス専用の「巣礎」を、巣の中に入れると、働きバチはそれをもとに、腹部から分泌したハチ臘でオスのみが育つ大型の六角形の育房をつくる。これが完成すると1

枚のオスの巣板は約1,800の育房を片面にもち、両面で約3,600の幼虫が育てられる。この巣礎を挿入後、野外に花が多い時期であれば、働きバチはほぼ1～2日で、巣礎の両面にオス専用の育房を完成する。そこへ、女王バチがやってきて、それらに1卵ずつ、オス卵を、中心部から遠心状に外に向かって、2～3日を要して産みつけていく。それらは、35℃という安定した育児圏で、卵3日、幼虫7日を要して繭化する¹⁷⁾。

ミツバチの場合、幼虫は加工用としては利用できない。それはクロスズメバチとは異なり、皮膚が非常に柔らかいので、ピンセットなどでその体をつまもうとしても、すぐに皮膚が破れて傷つき、体液が溢出してしまう。クロスズメバチの幼虫のように巣からつまんで抜き出すことはできない。また、蛹も当初は幼虫と同様に皮膚が柔らかく扱いにくい。そこで発育がやや進み、体がやや固くなる頃が、食用に最適で取扱いも容易となる。これは、卵が産みつけられてから22日目、蛹室の蓋がされてから12日目くらいで、蛹の眼の色が淡黄色から紫紅色に色づく頃である⁴⁶⁾。

この時期になって、オスの巣枠を軽く叩くと、蛹は育房の底に沈むので、包丁で蛹室の蓋を切り取ってから逆さにする。こうすると、蛹はすべて落下するので、これを集めて佃煮として調理する。ミツバチの幼虫は花粉と蜜を餌として育つので、食べてみると明らかに味も違っている。最近では、栄養食品や自然食品が尊重されることもあって、クロスズメバチの食文化とは縁のない地方にも愛好者が多いという。

このミツバチの子の缶詰はクロスズメバチとは一見して区別がつく。クロスズメバチの缶詰に入っているのは、幼虫（ほとんどが終令幼虫）、蛹（前蛹から、蛹のさまざまな発育段階、色彩では白～黒）、羽化直後の翅の生えた成虫などが混じっており、醤油で着色されているが、これらの各発育態は容易に区別がつく。

一方、ミツバチの子は、白い蛹だけで、幼虫や翅をもった成虫などは混じっていない。これが、クロスズメバチなどの食慣行のない人にも、比較的受け入れやすく、クロスズメバチの缶詰とは異なった消費者層をもっているようである。このミツバチの子の缶詰は、現在は200g入り缶で1,800円前後で市販されており、業者によっては70gや80g入りのビン詰めや130g入りの缶詰もつくられている。

養蜂家によるミツバチの子生産の一例として、北海道静内町の転飼養蜂家太田直喜氏の1965年における生産例が発表されている¹⁷⁾。転飼養蜂（転地養蜂ともいう）は、南北に細長い日本を、南から北へ開花期の異なるさまざまな花を追ってミツバチを移動し、蜂蜜を採る養蜂経営である。かつて専業養蜂家は花のジブシーとも呼ばれてこうした経営法をとっていた。しかし、最近では農業構造の変化などで、ナタネ、レンゲ、ミカンなど主要な蜜源植物の栽培面積は大幅に減少し、こうした養蜂経営も成り立たなくなってきた。そこで、蜂群を長距離移動せずに、越夏や越冬の時だけ短距離を移動したり、数ヶ所の養蜂場に蜂群を分散して、年中同じ場所で飼い続ける定飼（定地養蜂）と呼ばれる経営法が増えている。また、蜜を採るよりもイチゴ、メロン、果樹などの花粉媒介用として、ミツバチを育てている養蜂家も少なくない。

当時の転飼養蜂の転地先は、南国の鹿児島を出発点として、貨車輸送で北海道から鹿児島までを移動した。ミツバチは12月上旬から越冬地である暖かい鹿児島で過ごす。その後、3月下旬から5月上旬までに、ナタネ、次いでレンゲの蜜を採取し、そこから鳥取県へ移動して6月中旬までは平野部でレンゲ、ついで中国山地へ移ってトチの蜜を採る。そのあと、郷里の北海道へ戻って、涼しい夏を過ごさせる。この間、北海道の平野部では7月中旬まではクローバー蜜を集め、11月中旬の越冬前までを過ごすのである。

この3回の転地で、当時は100群当り蜂蜜8,600kg、蜜臘136kg、ローヤルゼリー18kgとともに、それぞれの転地先で煮上がりのハチの子として鹿児島で162kg、鳥取で102kg、北海道で270kgと、年間でオスバチの子534kgを生産している。また、オスバチ専用の巣礎を1群に3枚ずつ入れて産卵させるが、巣礎10枚当りの平均生産量は煮上がった蜂の子の量で52kgという¹⁷⁾。生産したハチの子は、すぐ塩茹でして、買入れ先である長野県松本市の「信州蜂の子生産組合」へ送られた。当時は、ハチの子1kg当たり600円で買入れられていたが、1983年頃は2,800円、最高値で4,000円になったこともあって、ミツバチの生産物としてハチミツ、ローヤルゼリーなどとともに商品性の高いものであった。

太田さんは現在も、北海道、鳥取、鹿児島とトラックにハチの巣箱を積み、日本列島を縦断した転飼を続けている。しかし、1980年頃からミツバチの幼虫の病気で

あるチョーク病*Ascosphaera apis*やミツバチヘギイタダニ*Varroa jacobsoni*が多発して、オスバチの子の生産が困難になったために、今はその生産はやめている。現在、ミツバチのハチの子は国内生産では間に合わず、中国や台湾などから塩ゆでにされた半加工状態のものが原材料として輸入されている。

(5) 小鳥の餌としてのハチの子

ハチの子は愛玩用の小鳥の餌としても、昔から貴重品扱いされている。ウグイス、メジロ、コマドリ、ウズラなどは「さえずり」の鳴き声の美しい鳥として、日本では古くから飼われている。なかでもウグイスは春先になって「ホーホケキョ」とさえずる繁殖期の鳴き声が、愛鳥家のみならず一般の人々をも魅了する美声として古来から愛されてきた。この「ホーホケキョ」のさえずりは自然界では繁殖期以外には聞かれない。他の時期は「チャッチャ」という「地鳴き」だけである。

日本では700年も前に、既にウグイスを正月に鳴かせる技術が確立されていた。現在も三重県熊野市など紀州から東海地方では、正月早々に鳴かせて、その声を競う共鳴会が愛好者によって開催されている。日本では1981年より、ウグイスを愛玩用として捕獲することは禁止されているが、環境庁自然保護局が発行する「鳥獣関係統計」では1991年には三重県41羽、愛知県128羽など、この年は全国で1,831羽が飼養されている。しかし、愛玩用としての新規の捕獲は認められないため、その数は年々減っている。

ウグイスを正月に早鳴きさせるためには、鎌倉時代から伝統的に続いている紀州熊野山本宮の空蟬流飼鳥術の流れをくむ独特の飼育法があり、飼育者は半年も前からその準備と努力を重ねている。もっとも重要なことは、日長時間の人工調節と適当の動物質の給餌であるという^{7), 48)}。愛好家にとって、給餌への心づかいは大変なもので、森⁴⁸⁾はウグイスの正月鳴きをさせる飼育法の中で次のように述べている。「夏の終わり頃、換羽が終わった雄鳥をかごに入れ、毎日朝夕水換を行なうと同時に、適当の動物質の餌（イモムシ、蜂の子、エビヅルの寄生虫など）を1, 2匹ずつ与える」。

また、上坪⁷⁾は、通常のすり餌の他に、補助餌として鳥が衰弱したり病気の場合など、えびつる虫、フクロ虫、みの虫、蜂の子、クモ、ボウフラ、イナゴ、アリのさなぎ、くさなぎむし（注：コウモリガの幼虫と思われる）、

ミルオーム、九竜虫、カイコのさなぎ、とびけらの幼虫などの昆虫や、蜂蜜、まむし（粉末）など34種をあげている。このうち、えびつる虫、みの虫、クモ、ボウフラなどを除くと、ヒトの昆虫食や滋養強壮食として高価な代価を払って手に入れているものと変わらないところが興味深い。

この動物質の餌としてあげられている3種の昆虫は、愛好家自身が、毎日、野外から探し出し、採集して与える訳ではない。秋から冬にかけては、自然界にはそんなに昆虫は見られない。ここでいうイモムシとはチョウやガの幼虫で木の枝にぶら下がっているオオミノガ*Eumeta japonica*やチャミノガ*E. minuscula*の幼虫、それに、ヌルデやクヌギなどに葉を綴って潜んでいるヘリグロキンノメイガ*Pleuroptya balteata*の幼虫などである。ミノムシは袋を裂いて内部の幼虫を取り出して与えるが、ウグイスなどの成鳥はその幼虫の皮膚が硬いためか、味が気に入らないかなどの理由であまり好まない。ヘリグロキンノメイガの幼虫は、小鳥の飼育者の間ではフクロムシと呼ばれ、ヌルデの葉を三角形に巻くか、クヌギなどの葉を数枚綴って袋状の巣をつくらせている。冬は自分の糞を材料にして楕円形の巣をつくり、その中に潜んでいる。これが、日本では古くから冬季の小鳥の生餌として珍重されてきた。小鳥店では1936年頃の価格として、ミノムシもフクロムシも10匁（約100匹）15銭であったという⁴⁹⁾。

エビヅルの寄生虫というのはエビヅルやブドウなどのツル茎内に潜むブドウスカシバ*Paranthrene regalis*の幼虫である。幼虫は一生をそれらの植物のツル茎の中で過ごす。夏の終わりから冬の間は、幼虫の入っている枝の部分が膨らんでおり、割ると体長3cmほどの越冬幼虫が入っている。大阪市内の小鳥店では、1936年頃、幼虫の寄生した枝が10本単位で売られており、1把10～15銭であったという⁴⁹⁾。「エビヅル虫」は「ブドウ虫」とも呼ばれ、現在でも、小鳥の餌だけでなく、釣り餌用の虫としても売られている。それは寄生によってコブ状にふくれた枝が10cmほどに切り取られたもので、その中に1匹の白い幼虫が入っている。釣り餌としての昆虫には他にも玉虫（イラガ*Monema flavescens*）、やなぎ虫（ボクトウガ*Cossus jezoensis*）、ちしゃ虫（エゴヒゲナガゾウムシ*Exechesops leucopis*）、などの幼虫が、野外から採集されて“天然もの”として今で

も市販されている。

エビヅル虫は中でも最高値で、寄生した枝 10 本で 800 円であるという³⁰⁾。この虫が高価なのは、野外から人手によって集められた昆虫であるばかりでない。この虫の寄生植物をまず見つけ、自然状態でもけっして多くはないブドウスカシバ幼虫の寄生した枝を探索する能力は、誰でもできるというわけにはいかないのである。さらに商品としては、せっかく買った枝の中に生きた虫が入っていなければ価値がないが、実際には野外でスカシバの寄生したエビヅルの瘤を見つけても、中の幼虫が死亡していたり、寄生蜂の寄生をうけていることが少なくない。ところが、売られているものは、生きた幼虫が入っているものが多く、この虫の採集人は自然界のどこにこの虫がいるかという探索能力に加えて、枝を割って中味を確かめることなしに、幼虫の生死を透視できるという驚嘆すべき能力を持っている。

最後にハチの子であるが、これは時期的にみても労力的にもクロスズメバチ類しか利用できない。というのは、もっとも身近なハチであるアシナガバチ類 *Polistes* spp. は、本来が熱帯のハチなので、8 月中旬になると北海道から沖縄まで、日本中どこでも育児を終えている。だから、9 月以降は幼虫や蛹は巣の中にはいない。アシナガバチの巣の上には 10 月頃までたくさんの成虫がじっと静止しているのがみられるが、秋になると子育てはまったくしていない³¹⁾。一方、スズメバチ類は秋遅くまで巣内に幼虫は見られるが、キイロスズメバチなど大型種では入手も難しいうえ幼虫が大き過ぎて、小鳥の餌としては不適当なのである。

上坪³²⁾によれば、蜂の子をウグイスに与える場合、地蜂（注：クロスズメバチ）以外は腸を取り除いて与える。しかし、蜂の子を好んで食べるので、多く与えると、ふつうのすり餌を食べなくなってしまうことがよくあるという。ウグイスにとってもハチの子の味は格別の昆虫食なのかも知れない。上坪はウグイスにとってはエビヅル虫が栄養、薬効ともに最良のものとしている。

こうしてみると、「適当の動物質の餌」として無難作に表現される場合でも、ウグイスが好んで食べること、栄養があること、大きさが適当で扱いやすいこと、長命で保存の効くことなどいろいろと条件があり、クロスズメバチの子はこうした点を満たすわけである。生き餌として毎日 1～2 匹ずつ与えるという上記の昆虫類は、ウ

グイスの飼育者にとっては自分で容易に集められるものではない。市販の高価な生き餌として比較的保存性のあるものをある程度まとめて購入し、毎日少しずつ与えるということになる。

ウグイスの早鳴かせが、江戸時代には藩主や豪商などの高尚な趣味とされたのも、こうした高価な生き餌に依存した背景もあったことだろう。江戸時代にはとくに各種の鳥の飼養が盛んとなり、將軍家には「お鳥番」が置かれ、江戸の 240 余りの大名屋敷や、旗本屋敷にも「お鳥掛り」が設けられた。寛政年代以降は商人、町人、百姓までもがウグイスを飼うようになり、これを「市井飼」と称した³³⁾。当時、江戸は人口 100 万の世界第一の大都市で、そんな中でウグイスが飼われていたのだから、餌を売る商売も繁盛したことが想像される。

東京では 1920 年には、クロスズメバチの幼虫や蛹が小鳥店で巣に入ったままの状態で取引され、100 匁 1 円 50 銭という当時としては高額な値で売られていた³⁴⁾。また、大阪市内の小鳥店でも、1936 年に岐阜や長野から仕入れたクロスズメバチの巣が 100 匁 1 円 50 銭内外で売られている³⁵⁾。ところが、クロスズメバチの幼虫や蛹は夏から秋にしか利用できないので、5～8 月の間はセイウミツバチの幼虫や蛹が与えられ、和歌山あたりの養蜂家から仕入れたミツバチ巣棒 1 枚が小鳥店では 8 円 50 銭～4 円位で販売されていたという³⁶⁾。ミツバチの巣棒 1 枚には、表と裏にそれぞれ約 2,000 個の育房があり、それらに 1 匹ずつ幼虫や蛹が入っているとすれば随分な量となる。

日本では、ウグイスのほかには、メジロ、ホオジロ、ヒバリ、オオルリ、コマドリなどが鳴き声を楽しむために飼われているが、保護鳥として勝手に捕えたり、飼育することはできない。現在は、メジロの飼養が最も人気があり、1995 年の場合、三重県だけで 212 羽の飼養届出がある。ハチの子はそうした愛好家の間で今でも需要があり、ウグイスなどの餌として、数万円単位でまとまって購入されている。

ハチの子の需要はこうした趣味風流の小鳥の餌としての世界ばかりではなく、鳥獣の目的でも用いられた。それは現在は禁止されている鳥獣のカスミ網罟と深い関わりを持っている。岐阜県や長野県など中部地方の里山一帯は、ロシアなどから群れをなして渡ってくる冬鳥の中継地である。とくに、ツグミ、トラツグミ、シロハラな

どのツグミ類は鳥獣のかっこうの対象となり、食用のために捕獲され、焼き鳥として昔から珍重されてきた。これらの冬鳥は、中継地までは集団をつくっているが、その後、分散して、全国各地で単独で過ごす。だから、渡り鳥の集団が飛来する地方では、秋から冬にかけて、鳥屋と呼ばれる網場を山に設け、カスミ網を樹間に張る。そこで鳥籠に入れたオトリのオスを鳴かせて、上空を飛んでいる群れを呼び寄せ捕えるのである。

ツグミ類は、ウグイスと違って日本へは冬の間だけ越冬のために渡来する冬鳥である。繁殖活動はしないので、日本ではさえずりはまったく聞かれない。しかし、秋に渡ってきたオスを捕え、ウグイスと同じように電灯照明をして日長時間を調節し、春と同じような長日状態で飼育を続ける。そうすれば、カスミ網のシーズンである晩秋から冬にかけて、故郷のロシアと同じように、繁殖期特有のさえずりを始める。その鳴き声は、野鳥の研究者といえども、繁殖地のロシアに行かなければ聞けないものである。カスミ網罠に用いるツグミのさえずりは、ウグイスのように美声だけでは評価されない。カスミ網の近くに置いて、上空を飛んでいる仲間の群れを寄せ集める声の上手な鳥が、囀としては優秀で価値がある。囀の鳴き声は、カスミ網の罠果に大きく影響する。優秀な鳥のさえずりはテープレコーダーに録音され、それが利用されることも少なくない。しかし、生きたツグミのさえずりにはかなわない。そうした鳴き声の囀の個体は、成鳥の寿命である8~10年もの間、大切に飼われ、その餌として、ハチの子が与えられる。

岐阜県東濃地方では、かつてツグミを主対象としたカスミ網罠が盛んに行なわれていた。その囀となるツグミに与える最適の餌として、クロスズメバチの幼虫や蛹が利用されていた。1991年には鳥獣保護法が改正され、こうした冬鳥を一網打尽に捕獲するカスミ網の使用はもちろんのこと、その販売、捕獲目的の所持も禁止されている。しかし、現在でも密猟は続いており、とくに岐阜県東濃地方は全国でも有数の野鳥の密猟地帯として、悪名が高い。野鳥の会、県の密猟担当者などが行なう山地のパトロール、それに警察の取り締まりでは、カスミ網やテープレコーダーなどととも、今なお鳥かごに入った囀のツグミがたくさん押収されている。朝日新聞(97年1月21日)によれば、全国野鳥密猟対策連絡会と日本野鳥の会岐阜県支部の調査では、1996年12月までの

中間集計でも、東濃地方で見つけたカスミ網は128枚で、94年度の55枚、95年度の64枚を大きく上回っているという。このほかにも、137枚の網を張った形跡が山中で発見されており、この地方だけでもカスミ網の総延長は約1.9kmにも達するという。

野鳥の密猟はカスミ網の禁止直後は一時的に減少したが、最近再び増加しているのである。捕獲された野鳥は、密猟者自身の食欲を満たすだけでなく、焼き鳥屋などに密かに販売されている。こうした店頭ではツグミ1羽4,000円、トラツグミでは8,000円前後という高値で売られており、珍味として貴重品扱いされている。

この地方ではこうした鳥罠が盛んであったのは、かつては野鳥の個体数が豊富であり、さらに渡りの中継地として集団飛来という地の利があり、それらを活かした自然の産物の利用として、昔から受け継がれてきたものであろう。愛鳥家にとっては蛮食としか言いようのないツグミの焼き鳥であるが、ハチ食と共通する伝統的食文化として、味覚への郷愁がこの地域の人々に根強く残っていることを示している。

4. 食材としてのスズメバチとハチ食文化

(1) 食材としてのスズメバチ

1) ハチの子とは

ハチを食べるといっても、その種類はさまざまである。家の周囲や軒下などに巣をつくるアシナガバチでは、営巣規模が小さくせいぜい手の平ほどの大きさの巣しかない。攻撃性は強くないが、1巣当りの食用にできる幼虫や蛹の数は、大きな巣でも十数匹程度と少ないので、料理の食材には向いていない。一方、スズメバチ類の営巣規模は一般に大きく、ジバチやスガレと呼ばれる小型のクロスズメバチ類は土中に人頭大の巣をつくり、攻撃性はあるが、それほど激しくない。クロスズメバチ類は、手頃な大きさと量のハチの子が得られるうえ、攻撃性もそれほど強くない、巣の採集も比較的容易であるためハチの中ではもっとも一般的な食材として利用されてきた^{(16), (18)}。さらに、オオスズメバチなどの大型スズメバチは鐘のような巨大な巣をつくり、一つの巣から大人の指ほどの大きさのハチの子が鍋いっぱい採れるが、攻撃性、毒性が桁違いに強く、専門家でなければ手出しができない。こうしたアシナガバチやスズメバチの仲間は、分類上はハチ目スズメバチ科に属し、高度な社会生活を

営んでいるので、社会性ハチと呼ばれている。

ところで、「ハチの子」と呼ばれるのは、いったい何か？。食材としてのハチの子は六角形の育房と呼ばれる個室の中にいて、繭を紡ぐ前の幼虫（ウジ）と、白い繭の内部にいる蛹などを指す。幼虫は、卵から孵化したばかりの1令から、2、3、4、5令まで、5段階がある。Spradbery⁴¹⁾やEdwards⁴²⁾は、スズメバチの幼虫期を4令までとしているが、これは明らかな間違いで、若令期の識別を見誤っている¹⁶⁾。食用としての幼虫は、5令幼虫が中心で、オオスズメバチなどの特大種では4令も食用とすることもあるが、クロスズメバチなどの小型種ではすべて5令の終令幼虫である。若令と呼ばれる1～4令の幼虫は、小さくて取り扱いに手間がかかるうえ、オオスズメバチなどの大型種でも水分が多く味が劣る。5令幼虫は、もっとも生育が旺盛な時期で、繭を紡ぐまでの7～15日間に、体重は4令期の8～12倍に達する³⁰⁾。ただし、体重の3分の1～4分の1は腸内に溜まっている不消化物である。なぜならスズメバチやミツバチなどすべての社会性ハチ類では、幼虫の摂食期間中はまったく脱糞をしない。老熟した幼虫は、絹糸腺から糸を吐いて繭をつくるが、繭をつくり終えてから腸内に溜まっていた幼虫時代の不消化物を育房の底にまとめて排泄し、蛹になるための準備に入る¹⁶⁾。

繭の中のハチの子は、どの種でももっとも味が良いといわれるが、実際には、形や色の異なったいろいろな発育段階のものがはいっている。それらは、形のうえからは繭を作り終えた幼虫、前蛹、蛹、羽化直後の成虫という4段階に区別できる。繭をつむぎ終えた脱糞前の幼虫は青白くて、体内にはまだ芯のように固まった未消化物が棒状に貫いている。クロスズメバチのように、体の小さい幼虫はこれをそのまま食べても気にならないが、オオスズメバチなど大型スズメバチでは、かならず抜いて食べる。この未消化物の排泄をすませると、幼虫の体は半透明となる。幼虫の体内では蛹になる準備が進み、幼虫と蛹の中間段階の前蛹となる。前蛹は体にくびれがなく蛹にみられる3対の脚もまだない白い円筒状で、これがハチの子の中ではもっとも美味とされる。

蛹になるとはっきりと頭・胸・腹と3つにくびれ、脚と翅芽をもつ。蛹の頭部だけを見ても、糸のような細くて長い触角、大きな複眼と小さな3つの単眼、複雑な構造の口器など、細部にいたるまで成虫と変わらない。し

かし、翅だけはまだ中胸と後胸の基部にそれぞれに痕跡的に縮まってついている。蛹は発育段階に応じて、体色が変化する。蛹化直後は白色で、羽化が近づくと毎日少しずつ種固有の色彩に着色されてゆく。また体の着色の進むほどキチン質の皮膚は固くなっていく。

最後に繭内で、頭を下向きにしたまま羽化が行なわれる。セミの幼虫が成虫へ脱皮するときのように、蛹の背中の中央部が割れて、白い柔らかい体の成虫が現れ、蛹時代の皮膚を細部に至るまで脱ぎ捨てる。繭内で羽化した成虫は、しばらくは白っぽくみずみずしい柔らかな翅と自由に動く脚をもつ未熟な状態のまま、1～2日間そこにとどまる。こうした繭内の若い成虫は成虫とまったく同じ形をしているが、体が柔らかいので食用とされることがある。

2) ハチの子の旬

ハチの子は季節的な食べものであり、秋になって、ハチの子も食べ頃となる。山里の人々は、こうした食物を摂取し、きたるべき冬への体力をつけていたのだろう。それでは、なぜハチの子は秋にならないと入手できないのだろうか。これは、スズメバチの生活史と関わっている。春たった1匹の女王によって作られた巣は、初夏に働きバチが羽化したのち、しだいにその数が増える。初秋には働きバチの数がピークに達するが、その頃から次の世代を担う新女王とオスが、あらたにつくられた下部の数段の巣盤で育てられる。とくに新女王の幼虫は同時に育てられている働きバチやオスの幼虫に比べて、ひときわ大きな体をしており、体重だけでもそれらの3倍以上もあるうえ、きたるべき冬越しに備えて幼虫時代から、腹の中に多量の脂肪体を貯えている^{16), 29)}。

これは食材としての評価のうえで、重要な特性である。これは魚で言えば、「旬」つまり産卵前の脂ののったもっとも美味な状態にあたる。同じハチの子でも真夏にとった巣では、脂肪体をほとんどもっていない働きバチの幼虫や蛹ばかりであるから、けっして「旬」の味とはいえない。旬の味は季節と結びついたものであり、秋のシーズンに採取されるハチの子は、ハチ食文化をもつ人々の生活の中に季節感とともに深く入り込んでいる。

3) ハチの子の栄養価

ハチといえども動物である以上、人と同じように、いろいろな栄養を必要とする。親バチが巣の外から集めてくるさまざまな食物は、ほとんどが幼虫のためのもので

ある。幼虫は、蛋白質、脂質、炭水化物、無機物、ビタミンなど、人にとって必要な栄養素と同じものを、体に取り入れ成長する。そのうえ、スズメバチの場合、ミツバチと違って幼虫は成虫との間に「栄養交換」とよばれる相互の食物依存システムを発達させている^{16), 17)}。終令幼虫は働きバチから餌をもらうだけではない。それらの食物は体内で消化されたのち、一部は唾液腺を通して透明な栄養液として分泌され、口器を通じて反吐される。この栄養液は人乳とよく似た成分で、女王と働きバチなどの成虫にとっても重要な食物となっている⁵³⁾。女王と働きバチは、たえず幼虫を訪れてはその口もとを軽く噛んで、栄養液の分泌を促す。女王はそれを産卵用の栄養物として、また働きバチは活動のエネルギー源として依存しているのである。一方、ミツバチの幼虫では唾液腺はほとんど発達しておらず、スズメバチのように栄養液を成虫に反吐して与えるということはけっしてない。ミツバチでは、女王の食物は働きバチが分泌したローヤルゼリーであり、働きバチの方は巣内に貯えられたハチ蜜を活動エネルギー源としており、成虫の栄養源の供給元はまったく異なる¹⁷⁾。

スズメバチの幼虫は餌の量が豊富な時は、唾液腺の分泌が盛んで、成虫の要求に応じていつでも吐き戻すことができる。しかし、働きバチから与えられる餌の量が少なくなると、その分泌量も急激に減って、成虫の要求に応じられなくなる。だから、スズメバチの社会では、働きバチが幼虫に餌を与えるというのは、相手のみならず自分自身の栄養となる餌を幼虫の体内に確保し、貯食しておくという意味がある。幼虫は自分自身の成長に必要な栄養素ばかりか、成虫のエネルギー源までも体内で生産し貯えていることになる^{16), 20)}。

科学技術庁の資源調査委員会が発行する「日本食品標準分析表」(1982)には、ハチの子の缶詰としての栄養価の分析結果が示されている。それによると、クロスズメバチの幼虫や蛹の甘露煮の缶詰めは、牛、豚などの肉に比べると、ビタミン群が豊かで、とくにビタミンA類は40倍以上、ビタミンB₂は6倍以上もふくまれている。ナイアシンやビタミンB₁はそれらより少ないが、鶏肉にくらべると多い。蛋白質、脂質やカルシウム、リン、鉄、カリウムなどの無機物なども、牛、豚、鶏などの肉に匹敵するか、より多い。また、缶詰製品を分析しているので、味付けに用いられている砂糖や醤油の影響で、

糖質やナトリウムの価が高い¹⁶⁾。

4) 食用とするハチ・しないハチ

スズメバチは、日本には16種が生息している。このうちもっとも一般的に食用の対象となるクロスズメバチの仲間は分類上はスズメバチ科スズメバチ亜科クロスズメバチ属に属する5種すなわち、クロスズメバチ *Vespula flaviceps*, シダクロスズメバチ *Vl. shidai*, キオビクロスズメバチ *Vl. vulgaris*, ツヤクロスズメバチ *Vl. rufa* 及びヤドリスズメバチ *Vl. austriaca* である。このうち、食用とされるのはクロスズメバチとシダクロスズメバチの2種が中心である。両種とも、北海道から九州まで広く分布し、平地から1,000 m位の山地にまで生息している。どちらも黒地に白い斑紋をもち、識別は難しい^{16), 43)}。

岐阜県東濃地方では、この両種をおもに巣の外被や巣盤の色から区別しており、クロスズメバチは白巣、シダクロスズメバチは赤巣と呼ぶ。クロスズメバチ類は、朽木や樹木の表皮を大顎で薄くかじりとりて巣へ持ち帰り、それに自身の唾液を混ぜてパルプ状に加工したものを薄く引き伸ばして巣の材料とする。ハチの唾液は透明なので、巣の色はハチが運んでくる材料によってきまる。一般に巣の材料は、クロスズメバチはコナラ、スギ、カラマツその他の朽ちた部分の白っぽい材を運んでくるが、シダクロスズメバチはヒノキやスギの幹の樹皮などの褐色の部分をかじり取ってくることが多い。したがって、シダクロスズメバチの巣をスギやヒノキのない場所に移して飼えば、巣は次第に白い部分が多くなってくる¹⁶⁾。

栃木県那須地方では、シダクロスズメバチは「ブー」または「ブーブー」と呼ばれる。これは巣に近づいたときのハチの警戒音や、山野で餌を探して飛び回っているときの翅音がクロスズメバチよりも強く、両種をそれによって区別している。この地方では、クロスズメバチは土手など開放的な場所に多く営巣しているが、シダクロスズメバチは杉や雑木の生えた山中の林床など、直射日光の届かない空間に見られることが多く、「山巣」と呼んでいる。また、シダクロスズメバチの方がクロスズメバチよりも遅くまで活動を続け、巣も大きくなる。

また、同県の日光や塩原地方のやや高い山地に生息するキオビクロスズメバチを「チョウセンバチ」と呼んでいる。このハチは営巣活動の終息がクロスズメバチやシダクロスズメバチに比べて1ヶ月以上も早く、9月中・下旬にはすでにメバチ(新女王)が育てられる。したがっ

て、巣の採取時期は早いですが、いずれの地方でもハチの数が少なく、巣をみつけた場合は採集するが、味は良くないとされる。

同じクロスズメバチの仲間でも、ツヤクロスズメバチとヤドリズメバチはいずれの地方でもほとんど食用の対象とはなっていない。この両種は生態的には深い関わりをもっている。ヤドリズメバチは、体の斑紋が黄色いクロスズメバチの仲間で、オスは8～9月に高原の各種の花を訪れているのをよく見かける。しかし、その巣を見たという人はほとんどいない。というのはこのハチはツヤクロスズメバチの巣に寄生し、働きバチは存在しない。女王が、ツヤクロスズメバチの働きバチに自分の子を育てさせる「社会寄生」の習性をもつ^{18), 20)}。たとえヤドリズメバチに乗っ取られたツヤクロスズメバチの巣を掘り出したとしても、食用という点では巣内のハチの子が少ないのでほとんど役に立たない。ヤドリズメバチに寄生されたツヤクロスズメバチの巣は、働きバチが数十匹にとどまり、8月中旬にはヤドリズメバチの次世代となるオス数十匹と新女王十数匹が羽化してくる^{20), 20)}。

ツヤクロスズメバチは、クロスズメバチやシダクロスズメバチに酷似するが体が細長くて大きめのことや、体の毛が密で長い点で区別できる。飛翔も緩やかで、巣は地表から10cm位の浅い土中に作られる。その巣の形や構造はクロスズメバチやシダクロスズメバチとは異なり、外被は繊維質に富んだ和紙状で、巣盤は3個を越えることはほとんどなく、営巣規模がクロスズメバチ類の中ではもっとも小さい。長野県の佐久地方ではこのハチを「三皿バチ」と呼ぶが、それはもっとも発達した巣でも巣盤が3個どまりであることによる¹⁶⁾。また、同県の東部町あたりでは、「能無しバチ」、「馬鹿バチ」、近隣の立科町では「ドウズリバチ」と呼んでいる。ドウズリとはこの地方でナマケモノを指す。こうした蔑称が与えられているのは、このハチの営巣規模が小さいためで、1個の巣から採れるハチの子は100gに満たず、たとえ味の点では他のクロスズメバチ類と遜色がないとしても食用にされることはほとんどない。このハチは、他のクロスズメバチ類と比べて、狩りなどの習性も異なる。たとえば、野外で餌を探しているこのハチにカエルやサカナの肉を目の前にもっていてもまったく見向きもしない。

新鮮なアオムシなどの鱗翅目幼虫しか狩らない。活動も不活発で、巣穴からの出入りが少ないうえ、営巣期間が短く、活動は9月末で終わって巣は空となる^{16), 20)}。

一方、ツヤクロスズメバチは、クロスズメバチ採りの盛んな長野県などでは最近増えている。このハチの姿・形はクロスズメバチに似ていても、食用とするには巣は小さく、巣も見つけにくいなどのため、ハチを採る人達からは相手にされないからであろう。また、営巣場所や餌資源をめぐる競争関係にあるクロスズメバチやシダクロスズメバチはハチハンターに見つかりしだい巣を採取されるので、同所性の競争相手が少なくなり、この地域の個体群の密度が高まっているとも考えられる。

こうした巣の採集者の行動は、生態学では動物の餌集め行動に関する「最良採餌理論」で説明がつく²²⁾。野外に多種類の獲物がある場合、採集者は餌探しの中で出会うそれらのすべてを片端から捕えて食べるわけではない。食べようと思えば捕まえたり、食用可能な獲物に次々と出会うとしても、そのなかの限られた種を選んで探し出す。食指の動かないものや嫌いなものは、出会うチャンスが多くても、はじめから眼中にないのである。この「最良採餌理論」では、採集者はそれを得るために要する労力やコストが最小となるように最も効率の良い獲物だけを選ぶというものである²²⁾。この理論では「処理時間」というのが考慮されている。獲物を見つけて、追跡したり、捕えたり、クロスズメバチの場合は巣を掘ったり、さらにはそのあと料理する時間までも含めて、それらに要する単位時間あたりのカロリーの見返り率が高ければ高い獲物を、見つけ次第捕えようとする。しかし、第2、第3位に位置する見返り率が低い種に出会った場合、それを捕えるための「処理時間」が同じであるか、さらにかかるとすれば、カロリー収益率は低くなって、そんな獲物を捕えても時間の浪費ということになってしまう。採集者は獲物探し活動の総効率をあげるか、または下げない場合だけ、新しい獲物をメニューに加えていく。だから、全体のカロリー収益率を上げる獲物は、たとえそれがどんなに豊富であろうと、獲物の対象としないのである。

ヒトが捕食者の立場からクロスズメバチの仲間を食用資源としてながめるとき、クロスズメバチとシダクロスズメバチの2種（高地ではキオビクロスズメバチも含まれる）は、採集者にとってはほとんど差異のない効率良

い獲物となる。しかしツヤクロスズメバチの場合は、労多くして益少なしということで、食用対象からははずされるのだろう。

同じようなことは、クロスズメバチに近縁のホオナガスズメバチ属 *Dolichovespula* の仲間についても言える。この仲間は日本に4種、ニッポンホオナガスズメバチ *D. pacifica*、シロオビホオナガスズメバチ *D. norvegicoides*、キオビホオナガスズメバチ *D. media*、ヤドリホオナガスズメバチ *D. adulterina* が生息する。ヤドリスズメバチと同じように、社会寄生性のヤドリホオナガスズメバチも含めて各種とも食用とされることはほとんどない。それは、この仲間はいずれも営巣規模が小さいうえ、営巣期間も9月までと短いが、攻撃性は比較的強い^{16), 29)}。したがって、木の枝などにつくられた巣を苦勞して採っても、中身の幼虫や蛹の量はツヤクロスズメバチと同程度か、さらに少ないので、食用的価値は低いとみなされているからだろう。

大型種のスズメバチ属は日本に7種が分布するが、このうちもっとも食用例の多いのは最大型種のオオスズメバチである。次いでキロスズメバチが多く、コガタスズメバチ *Vespa analis*、モンズメバチ *V. crabro*、ツマグロスズメバチ *V. affinis* も食用とされる。残りの2種のうち、ヒメスズメバチ *V. ducalis* は、営巣規模が小さく、営巣期間も短い^{29), 30)}、巣の発見も困難なので日本ではこれまで食用例の報告はない。また、チャイロスズメバチ *V. dybowskii* は各種のスズメバチを食用とする長野県南部においても食用としないが、これは幼虫や蛹が、成虫と同じような特異な臭いをもっているためといわれる¹⁶⁾。

ハチの子の中でもスズメバチに近縁のアシナガバチ類 *Polistinae* は、人家やその付近にセグロアシナガバチ *Polistes yokohamae* やフタモンアシナガバチ *P. chinensis* をはじめとしてたくさんの巣がみられる。それらの巣を採ることは子供でも比較的容易なので、全国的にも現在50才以上の男性なら、子供の頃巣をみんなで大騒ぎしながら叩き落とし、ころころした幼虫をつまみ出してそのまま食べた経験をもっている人が多いだろう。しかしながら、これは幼虫が巣にみられる時期も8月中旬頃までと限られている²⁹⁾、営巣規模がスズメバチよりもはるかに小さいので、まとまった料理の材料として、ハチの子を利用するまでには至らない。

(2) 日本のスズメバチ食文化の両極化

日本では、昆虫食は時代とともにその用途も変遷が見られるが、薬用としての本草関係の記録を除くと、昆虫食に関する資料は限られている。そうした昆虫食の中で、最も古くから知られ、しかも今日まで衰退することなく続いているのが、クロスズメバチを中心としたハチの子食である。江戸時代から岐阜や長野の人々が、郷土食として煮つけや混ぜご飯などの多彩な調理によって、ハチの子を食べていたばかりでなく、江戸の市街でもハチの巣を掘って同じ料理に仕上げて賞味している。その食文化の歴史は、岐阜や長野では今日まで衰えることなく連綿と続いている。その食用は江戸時代をはるかにさかのぼる古代からの伝統食と考えられるが、それを証明する資料は今のところ見つかっていない。

クロスズメバチやオオスズメバチを中心としたスズメバチ食はとくに長野県伊那、岐阜県東濃、愛知県三河という互いに隣接しながら高い山々に囲まれた中部地方の一部地域と九州の山間地を中心に伝統的な郷土食として、現在まで受け継がれている。中部地方の場合、ハチの子食文化の内容においてそれぞれ独自の地域差をもちながら、巣の採取技術やその後の飼育法などにおいては、共通する要素をもっている。これらの地域においても、険しい山路でつながった相互の往来があり、共通の食文化圏を形成していると考えられる。そして、巣の発見から採取、飼育に至るまで、従来の伝統に新たな改良と工夫を凝らした独自の技術に発展している^{16), 18)}。

農耕民族として日本人をながめる時、住みついた地域の自然から得られる利用可能な食物資源は、より好みせずになんでも利用してきたといつてよい。とくに、海に囲まれたわが国では、海の幸に恵まれ、古代から魚貝類はもっとも入手しやすい動物性の蛋白源として重要な役割を果たしてきた。たとえば、海の生産物として、クジラ、サメなどの巨大なものから、アサリ、エビ、ナマコ、ホヤなどにいたるまで、形態も、また動物の分類上の地位もまったく問わない。西欧人の多くが食べないイカ、タコも好物で、しかも日本人独自の刺身などの生食とともに、塩辛、干物など加工して保存食とする。また、多種の海藻も多彩な調理と利用がみられるが、西欧人の食卓にはメニューに登場していない。これは西欧人が日本人のような海洋民ではなく、牧畜民であることと深く関わっているのだろう。すなわち、牧畜に依存した食では、

飼育している家畜が動物蛋白のすべてということになるから、おのずと対象とする食の範囲は狭くなってしまふ。

農耕民族は、住んでいる土地の環境に深く依存しているから、その土地が生産するものは栽培作物だけにとどまらず、身近な自然の食べものは植物、動物を問わずできるかぎり採取して利用する。そうしなければ食生活そのものが不安定で成り立たないであろう。とくに、まわりを山に囲まれた地域では、植物資源は多様であっても、動物性の食物は種類も量も少ないのは当然である。川や池の魚類資源は限られていたし、鳥獣などの肉類も容易には手に入らなかったことであろう。今日のように交通手段の発達していない時代には、自然が提供する動物性蛋白源として身近に得られる昆虫はメニューの一部として当然利用されていたと考えられる。

昆虫を食物として利用する場合、種類はたしかに多いが、体が小さくて、敏捷なものも多く、まとめて捕えるには種類が限られてしまう。バラバラに単独生活しているものが大部分なので、食べるのに必要な量を集めることはなかなか面倒である。その点、大きな巣をつくるスズメバチは、ひとつの巣だけで内部の幼虫や蛹は数 100 g から数 kg を擁しているので、量的にも申し分がないうえ、栄養価もある。ただ、毒針という強力な武器をもっているから、だれでも簡単に巣を採るわけにはいかなかったであろう。

スズメバチ食文化の中心であるクロスズメバチに関しては、その食文化継承と発展に貢献した特筆すべき歴史的事柄がいくつかある。それは、年代順に並べると(1)1910年の長野県佐久におけるハチの子の缶詰め製造の始まり、(2)1920年代の栃木県那須地方におけるトリコの発生、(3)1990年代の韓国など外国産のハチの子の輸入、である。とくにハチの子の缶詰め化は、クロスズメバチ食文化の革命といってよい。これによって、ハチの子は郷土食の商品化が確立され、昆虫食でも独自の地歩を固めたのである。また、それまで入手が季節的に限られていた食材の周年供給、味付けによる調理の簡略化、加熱による殺菌、軟質なハチの子の熱凝固による取り扱いの容易さ、長期保存、輸送・取り扱いにおける便利性、郷愁の味覚としての都会での購入可能、などをもたらした。

一方、クロスズメバチにとっては缶詰業の勃興は受難の幕開けであった。市場で高価に取り引きされるその巣は、地元やその近辺ばかりでなく全国的な規模で採取さ

れるようになった。それまでこの仲間の最大の天敵であった自然界の食物連鎖の頂点を占めるハチクマやオオスズメバチ^{16), 29)}に変わり、ヒトが最大の天敵として君臨するようになったといつてよい。ハチクマやオオスズメバチもいったんクロスズメバチの巣を発見すると、全てのハチの子を奪い去ってしまう。それらは自分たちの巣で待っている子供の餌ともなるが、こうした天敵は必要とする以上の巣を襲うことはない。

ヒトもかつては自分たちが食べるだけの巣を採り、あとは必要があった時に掘り取るという自給自足的利用を行っていたことだろう。所有権のない自然界の産物に対して、資源として利用する場合、誰しも守らなければならない節度を採集者は心得ていたといつてよい。また、ハチ食習慣のある地方でも、全てのヒトが、ハチの子を食材として採取したり利用するわけではない。ハチは有毒の刺症害虫であるから、刺されるのが嫌な人は巣の採取をせずに食べるだけという場合もあるだろう。

ところが、ハチの子が缶詰め材料となることによって商品的価値が付与され、それが高い値で取り引きされるようになると、資源的価値は一変した。ハチの子を食べる人ばかりでなく、それまでハチの子に見向きもしなかった人にとっても、所有権のない山中のハチの巣が急に高価値をもつようになった。人々はこぞって巣を探し出し、換金化するようになったのは当然であろう。市場経済のもとでは、巣の採取の上手な人はそれを生業とする場合もあっただろうし、有利な副業として巣の発見に精を出す人も多くなる。食材としてのハチの子は、資源の保護や管理を考えない現状に加えて、全国的に棲息地の自然環境の悪化が続いていることなどから確実に減少している。そうした中で、他の多くの食材と同様に、ハチの子も外国からの輸入品が大きな割合を占めるようになっており、国際的な商品となっている。

ハチの子食はその料理内容の多彩さにおいて、他の昆虫食には類を見ない。これは食材としてハチの子を眺めた場合、単なる珍味や嗜好品としての昆虫食にとどまらず、日本料理の素材としても優れたものであることを示している。それはこくのある脂肪質や独得のうま味をもつアミノ酸の組成、それに他の食用昆虫と異なり幼虫の表皮が柔らかくキチン質が苦にならないなどの味覚の良さであろう。さらに巣という単位でまとまった量が得られること、食材として個人で採集できるほか市販品もあ

ることなど、流通ルートが確立されて、高価ではあるが代価さえ払えば、入手が可能であるなどの条件を備えている。

現代の日本ではスズメバチ食も含めた昆虫食は、食用昆虫の種類に関しては多種類から少数種への限定、また、食用地域に関しては全国的な分布から限られた地域における食文化の継統という点で、特色付けられる。とくに、日本のスズメバチ食文化は全国的なレベルでは衰退または消滅が著しい。1960年代以降の急速な経済成長によって、交通・輸送手段の発達、冷凍食品と冷蔵庫の普及による保存革命、テレビなどのマスコミの食情報の氾濫、外国産の多種類の安価な食料品の輸入など、時代の大きな潮流は全国的な食の共通化を推し進め、食生活はすっかり変わってしまった。現在では食材としてのハチの子に関心が高く、多彩なハチ食文化を伝えている中部地域を除いて全国的にハチ食は急速に食事のメニューから脱落したのである。これには、農林業人口の激減、食生活の全国的な共通化による昆虫食全般への嫌悪、魚肉などの動物性蛋白の入手の容易性、ハチの生息する自然環境の悪化による採取可能な巣の減少などに加えて、スズメバチの刺症による死者の増加傾向や刺症害虫として巣を採取する際の危険性の認識なども影響しているだろう⁴⁰⁾。

こうして、日本ではスズメバチ食文化は全国的には衰退化をたどりながら、一方でこれまで最も食文化の伝統の強い中部地方の一部地域において、郷土食としての家庭料理ばかりでなく料亭など的高级料理としても評価が高まるといふ二極分化が起こっており、今後もこの傾向は続くと考えられる。

引用文献

- 1) 三橋 淳 世界の食用昆虫, 古今書院, p. 1-270 (1984).
- 2) 三橋 淳 (編著) 虫を食べる人々, 平凡社, p. 1-298 (1997).
- 3) 松香光夫・梅谷献二 食用, 薬用としての昆虫利用 (松香光夫・栗林茂治・梅谷献二著, アジアの昆虫資源, 一資源化と生産物の利用一) 農林水産省国際農林水産業研究センター, p. 145-165 (1998).
- 4) 田中 誠 食物としての虫-近世と近代の昆虫食をめぐる。虫の日本史, 新人物往来社, p. 133-139 (1990).
- 5) 田中 誠 昆虫食の歴史, (三橋淳編著, 虫を食べる人々), 平凡社, p. 29-47.
- 6) 周 堯 中国昆虫学史, 天則出版社 (陝西), p. 1-230 (1988).
- 7) 上坪茂徳 ウグイスの飼ひ方鳴せ方, 日本文芸社, p. 1-252 (1971).
- 8) 三宅恒方 食用及薬用昆虫に関する調査, 農事試験場特別報告, 31: 1-203 (1919).
- 9) 岡本半次郎・村松 武 食用昆虫及薬用昆虫に関する調査, 勸業模範場研究報告, 7: 1-151 (1922).
- 10) 野村健一 文化と昆虫, 日本出版社, p. 57-64 (1946).
- 11) 梅村甚太郎 昆虫本草, 正文館, p. 1-209 (1943).
- 12) 樋口正紀 イナゴ アゼを枕に寝ているよ, (サンケイ新聞社会部編 甦れ小さな生き物たち下), 北洋社, p. 121-136 (1977).
- 13) 長塚進吉 こんな気味悪いのが天下の珍味とは? 今が盛り天竜川のザザムシトリ, アサヒグラフ, 2903: 49-52 (1979).
- 14) 宮崎 学 虫を食べる, アニマ, 141: 68-72 (1984).
- 15) 新沼秀雄 セミの味, (サンケイ新聞社会部編 甦れ小さな生き物たち下), 北洋社, p. 17-18 (1977).
- 16) 松浦 誠 スズメバチはなぜ刺すか, 北海道大学図書刊行会, p. 1-291 (1988).
- 17) 松浦 誠 社会性ハチの不思議な社会, どうぶつ社, p. 1-261 (1988).
- 18) 野中健一 中部地方におけるクロスズメバチ食慣行とその地域差, 人文地理, 41(3): 276-290 (1989).
- 19) 野中健一 昆虫食にみられる自然と人間のかかわり(1), (2), 行動と文化, 12: 68-78, 13: 106-125 (1987).
- 20) 有賀文章 スズメバチの生活, 大日本図書, 185pp (1990).
- 21) 村田寿太郎 地蜂利用に関する調査 (1・2), 昆虫世界, 27: 115-118, 154-157 (1923).
- 22) 岡山県立農事試験場 食用昆虫及薬用昆虫, 昆虫世界, 23: 80-84 (1919).
- 23) 奥村多忠 食用とする蜂の子, 動物学雑誌, 289: 645-650 (1912).
- 24) 長野菊次郎 食用蜂類雑記, 昆虫世界, 20: 212-214 (1916).
- 25) 宮本至博 蜂つなぎ, 新昆虫, 8(4): 54 (1955).
- 26) 篠原 徹 自然と民族, (心意のなかの動植物, 日本エディタースクール出版部), p. 1-256 (1990).
- 27) 水野昭憲・茨木友男 白山ろくのアカバチ: はくさん, 10(3): 12-15 (1983).
- 28) 野中健一 「クマ」に挑む人々 -オオスズメバチ・ハンティングとその食用慣行-, (列島の文化史 8,

- 日本エディタースクール出版部), p. 77-104 (1992).
- 29) 松浦 誠 図説社会性カリバチの生態と進化, 北海道大学図書刊行会, p. 1-353 (1995).
 - 30) 松浦 誠 スズメバチの生活史型 - 営巣習性を中心に。(井上民二・山根爽一編「昆虫社会の進化」) 博品社, p. 329-372 (1993).
 - 31) 「日本の食生活全集」編集委員会 日本の食生活全集, 1~52巻, 農山漁村文化協会 (1985~1992).
 - 32) 松浦 誠 スズメバチ食文化の世界(1), 栃木県西那須地方のトリコとその歴史, インセクトリウム, 35: 282-286 (1998).
 - 33) 日比野光敏 岐阜県の食文化-スシにみるその地域的特性, VESTA, 24: 66-74 (1996).
 - 34) 加子母村 第4章生活と民俗 第1節衣食住。(加子母村誌, 加子母村役場), p. 467-482 (1972).
 - 35) 吉野美芳 信濃に於て食する六脚虫, 動物学雑誌, p. 64 (1894).
 - 36) 小山長雄 信州人は虫がお好き, 新昆虫, 9(11): 35-37 (1956).
 - 37) 高橋敬一・平井剛夫 ジバチ採りに魅せられて, 農業グラフ, 128: 13-15 (1994).
 - 38) 西那須野町史編纂委員会 西那須野町史, 西那須野町, p. 1-575 (1963).
 - 39) 名和興一 「蜂の子」の想い出, (温故知新一記者の見た渡辺美智雄), 渡辺美智雄追悼集刊行会, p. 130-133 (1996).
 - 40) 名和梅吉 地蜂保護建議, 昆虫世界, 20(1): 44 (1916).
 - 41) 北村泰三 クロスズメバチ, 長野県百科事典, 信濃毎日出版社, p. 1-241 (1974).
 - 42) MITSUHASHI, J. Rice with cooked wasps: An Emperor Hirohito's favorite dish. *The food insectes newsletter*, 1(2): 2 (1988).
 - 43) 松浦 誠・山根正気 スズメバチ類の比較行動学, 北海道大学図書刊行会, p. 1-428 (1984).
 - 44) SPRADBERY, J. P. Wasps. Sidgwick & Jackson, London and Univ. Washington Press, Seattle, p. 1-408 (1973).
 - 45) EDWARDS, R. Social Wasp. The Rentokil Library, East Grinstead, p. 1-398 (1980).
 - 46) 深沢光一 みつばち健康法, 日本養蜂新聞社, p. 153-159 (1983).
 - 47) 太田直喜 蜂の子量産法, 養蜂家宝典, 日本養蜂出版社, p. 104-108 (1967).
 - 48) 森 圭一 京都大学理学普及講座(2), 野鳥の囀りと環境, 富書店(京都), p. 1-107 (1946).
 - 49) 中林馮次 小鳥の飼料として販売せらるる昆虫, 昆虫世界, 40: 258-260 (1936).
 - 50) 梅谷献二 釣りエサの商虫たち(1)(2), インセクトリウム, 27: 340-345, 372-377 (1990).
 - 51) 高木五六 地蜂の巣は何になるに答ふ, 昆虫世界, 26: 387-389 (1922).
 - 52) ハリス, マーヴィン (板橋作美訳) 食と文化の謎, 岩波書店, p. 1-330 (1988).
 - 53) MASCHWITZ, U. Das Speichelsekret der Wespenlarven und seine biologische Bedeutung. *Z. vergl. Physiol.* 53: 228-252 (1966).
 - 54) 松浦 誠 社会性カリバチの外敵に対する防衛行動に関する生態学, 衛生動物, 49(4): 1-10 (1998).