

蜂（はち）の子やイナゴを食べる

はちの子とは、クロスズメバチなどの幼虫ようちゅうのこと。イナゴはバッタの仲間で、田んぼなどでよく見かけます。これらの生き物は、貴重なタンパク源たんぱくげんとして食べられてきました。

イナゴ、つかまえた！



（大田原市佐久山地区
公民館提供）

つかまえたイナゴは、このようなネットや布でできた袋に入れます。

〈学校行事のイナゴとり〉

大田原市立福原ふくはら小学校では、学校行事でイナゴとりを行っています。毎年9月下旬から10月上旬の間に、稲刈りを終えた田んぼで地域の方々といっしょに行う名物行事になっています。

つかまえたイナゴは、高学年の児童が地域の方といっしょに調理をして、全校給食で出されます。児童も地域の方々も、毎年この伝統行事を楽しみにしています。

地域の人たちといっしょにイナゴとりをしたり、料理して食べたりできるなんて、楽しいまるね。



〈貴重なタンパク質〉

蜂の子やイナゴなどを調理して食べる文化があるのは、主に山間部の地域で、魚や肉があまり流通していなかったころは、貴重なタンパク源とされていました。

栃木県でも、以前は田んぼでイナゴとりをしている光景がよく見られるなど、虫を食する文化はそう珍しいものではありませんでしたが、食生活等の変化に伴い、虫を食べる機会は減ってきています。

主な調理方法としては、イナゴは佃煮つくだににします。調理前に足や翅はねを取り除くと、口当たりがよくなります。

蜂の子は油でさっと炒め、醤油やみりん、砂糖などで味付けをして食べるとおいしいです。

最近では、調理された物が缶詰かんづめや瓶詰びんづめなどで売られています。