

キャンパスを  
食べれる



第2回  
セグロアシナガバチ

蜂の子を食べる文化は日本各地にあり、イナゴに次ぐ食用昆虫であるにもかかわらず、蛋白源が豊富な昨今においては口にする機会は少ないでしょう。しかし、長野県、岐阜県、栃木県、宮崎県などでは一部の人たちによって様々な「ハチ」を対象として「蜂の巣狩り」が盛んに行われている。危険を冒してまで食べる理由、それは「美味しい」からである。

蜂の子として特に対象とされるものはクロスズメバチ、オオスズメバチであるが、主に市場に出回るものは「ヘボ」として知られるクロスズメバチに限られている。長野県出身の知人の話によるとアシナガバチのほうが美味しく、特に幼虫や蛹をミョウガの葉に包み炭の脇に置いた蒸し焼きは最高らしい。今回のターゲットは「セグロアシナガバチ」である。アシナガバチの中では大型で、巣も比較的大きくなるのでタイミングがよければ小さい茶碗に1杯ほどの幼虫、蛹が取れる。クロスズメバチ同様、幼虫、蛹ともに生食できるが、生食するなら蛹がよい。幼虫は蛹糞が内臓に詰まっているからである。ほんのりナッツ様の香りがするクリームといった味で美味しい。今回はそれなりに幼虫、蛹が取れたので写真のように醤油、砂糖、酒、みりん味付けして定番の佃煮にした。幼虫よりも食べやすく、虫だという先入観がなければ誰もが美味しいと思うはず。セグロアシナガバチの佃煮はオオスズメバチの佃煮のような鰻の蒲焼のようなにおいはしないが、造ったその日の内に学生に食べられてしまった。

美味しいので、お試しあれと言いたいところだが、人によっては刺されるとアナフィラキシーショックを起こすので、くれぐれも蜂の習性を知らない人は蜂の子狩りをしないように!ちなみに、年間約30名が蜂に刺されて死亡しています(合掌)。(農芸化学科 荒谷 博)