

キャンパスを
食べる



第23回
セミ(蟬)

「閑さや岩にしみ入る蟬の声」、この松尾芭蕉の俳句は小学3年生の教科書にも掲載されている有名な句です。奥の細道に記載されており、1689年7月13日に山形市にある立石寺という山寺へ参詣した際に詠んだと記録が残っています。夏の風情を彷彿とさせますが、みなさんは何蟬の鳴き声を思い浮かべるでしょうか？斎藤茂吉はアブラゼミと主張し、これに対し小宮豊隆はニイニイゼミであると反論しています。その後、茂吉は持論を撤回していますが、何蟬かの決着はついていません。時期的にはニイニイゼミ、エゾハルゼミ、ヒグラシのような気がします。

長野県や沖縄県出身以外の人は、セミが食用昆虫で、昔から食されてきたことを知らないでしょう。近年、

川口市や杉並区などの公園に「食用を目的としたセミの幼虫等を大量捕獲するのはやめてください」と貼り紙され、ニュースになったことからセミが食べられることを知った人もいるかもしれません。かつては脱皮前のセミの幼虫はイナゴ、蜂の子と同様とは言えないけれどもよく食べられていました。驚くべきことに、数十年前には佃煮の缶詰が市販されていました。現在では昆虫食を楽しんでいる人達が幼虫や成虫を唐揚げや天婦羅などに調理して食しているよう様子がインターネット上で見ることができます。ちなみに、セミは中国、東南アジア、アフリカ諸国など世界各国で食用にされています。

セミの幼虫は羽化するために夕方に地中から地上に出てきます。これを捕獲します。捕獲した幼虫は最初にボイルして寄生虫を殺し、その後、素揚げや唐揚げ、天婦羅などに調理します。写真の料理は素揚げにした幼虫をエビチリならぬセミチリに調理したものです。この料理は今年の夏に私の研究室の学生らが幼虫を自ら採集して調理したものです。残念ながら私は帰宅しており食せませんでした。彼らが言うには、アブラゼミとミンミンゼミの幼虫がまざっていて、食べてみると美味しい個体と美味しくない個体があったとのこと。セミを食べた巷の人の感想などを調べてみると、「ミンミンゼミよりもアブラゼミの方が美味しい」、「オスよりもメスのほうが美味しい」という傾向がありそうです。今年は松尾芭蕉も食べたかもしれないセミを実際に食べてみたいと思います。(荒谷 博)

バイオの散歩道 第23号

編集後記

明治大学農学部での研究や教育の一端を紹介するバイオの散歩道も第23号の発行となりました。「特集記事」では農芸化学科の8研究室の研究を紹介しております。また、「研究のフロンティア」として2つの研究室から、動物の脳と植物の発芽へのホルモン作用に関する取り組みを紹介しています。好評の「キャンパスを食べる」は創刊以来の連載となりました。特に高校生の皆さんに読んで頂き、農学部での学びに興味を持って頂ければと編集部一同願っております。まずは、一部手にとって見て下さい。(バイオの散歩道編集委員長 吉田健一)