

## ズブズブB

**ラオスの昆虫食－自然を味わう研究へ向けて－**  
**野中健一（総合地球環境学研究所）**

キーワード：昆虫食，開発，生業，旬

調査期間・場所：2003年8月18－29日，ビエンチャン市，サバナケット県，アタプー県，2003年12月7－11日，  
 ビエンチャン市，ビエンチャン県，2004年3月24－26日，ビエンチャン市，ビエンチャン県

**Habit of insect eating in Laos – toward the study of tasting “nature”**

**Kenichi NONAKA (Research Institute for Humanity and Nature)**

Keywords: Insect eating, development, Subsistence, Syun

Research Period and Site: 2003, August 18-29, Vientiane Municipality, Svannakhet province, Attapeu province,  
 2003, December, 7-11, Vientiane Municipality, Vientiane 2004, March 24-26, Vientiane Municipality,  
 Vientiane province

要旨：この研究は，ラオスの昆虫食を，人間の開発や生業に付随してできる環境利用として位置づけ，平地の多様な自然資源を生かす慣行として明らかにする。とくに，旬やおいしさへのこだわり注目する。

### 1. 昆虫食のとらえ方

昆虫食をめぐるこれまでの研究では，昆虫を食べるといふ部分が強調され，食糧源としての有効性や食用昆虫の種類数にのみ目が向けられているようにみられるが，昆虫を食べるといふことは，タンパク源摂取だけを目的としたものではなく，自然資源の豊かさの享受という観点からとらえることも必要である。昆虫を捕ることのおもしろさ，食物としての質的な価値，すなわち，その食物に対する人間の意識や価値観に対する理解が求められる〔野中 印刷中〕。

さまざまな小動物を利用する東南アジアにおいて，昆虫は，身近で広い分布を示し，かつ農業に密接に関連している生物であり，食物として数多くの種類が用いられている。東南アジアの生物資源利用の特色として，農耕に付随する資源を積極的に利用するということがあげられる。とくに，農村地域の水田，畑，森林開墾によってできるオープンスペース，さらに集落内の庭木なども昆虫の生息場となりうる。また，都市縁辺部は，昆虫を都市住民が手軽に得られる場として認められる。農業のために森林や原っぱを切り開いていく開発と自然利用は一見相反するが，両者があいまって豊かな昆虫の生息場が作られ，利用が促されている。

これまでの調査で確認された食用昆虫の種類，採集方法，市場販売については，すでに報告した〔野中 1998, 1999〕。この調査結果をふまえて今回のプロジェクトでさらに発展させるために，私は，ラオスにおいて，昆虫食を，獲得から食用にいたる一つながりの慣行としてとらえる視点を提示する。このプロジェクトでは，生態史という枠組みの中で，昆虫利用を，とくに平野部の生業複合の一部をなす生物資源利用として，よりミクロに，季節変化，採集場所，採集者，流通について具体的に明らかにする。そして，昆虫の食用は，その地の自然（昆虫）の存在を「発見」し，それを，環境も含めて取り込むという行為によって，その場所のもつ豊かさを享受するものであることを実証的に明らかにしていきたい。

### 2. 虫のおいしさ

今年度の調査でききとった「虫のおいしさ」には以下のような例がある。虫のおいしさは，しばしば「マンマン」（コクをもったあぶらっこさ）と言い表されるが，どういう状態の時がおいしいのか，尋ねてみた。その結果，季節と成長段階（サイズ）によって，それぞれの虫について美味しい時が限定されてくることがわかった。

季節としては、「ヤゴは雨季の始まりの頃のものおいしい」、「ケラ、バッタは米を刈る時期が美味しい」、「セミは乾期（3～4月）には、水以外飲んでいないので変な味がしない」という例があげられた。

成長段階としては、「カメムシ、タガメ、バッタ、セミは、卵を持つ時期がとくにおいしい」、「セミ幼虫は、市場にでているサイズのものおいしい。それより大きくなるとまずい」という例があげられた。

また、日本人にとっては、カメムシは嫌な臭いを出す昆虫として嫌われるが、ラオスでは、市場に並び、焼いたり、揚げたり、チェオ（香辛料とともに潰してペースト状にする料理）に加工されて食べられる。カメムシのおいしさに対しては以下のような回答を得た。「オスが臭い。匂いは臭いが、チェオにすると美味しく（マンマン：コクのあるあぶらっこさ）なる。そうすると匂いが鼻に抜けるようになり、それが体に良く、薬になるように感じる。新しい翅が生える直前で黄色の時がおいしい。翅が生えると臭くなる。卵を持ったメスが美味しいが卵がない時期ならばオスがおいしい。」また、食用カメムシは4種あり（2種は確認済み）、そのうち、水田に生息するカメムシは生で食べると頭が痛くなるといわれた。これは、カメムシを生で食べることもあることを示している。生で食べる昆虫として、タケムシもあげられた。

昆虫については、自然ものであるかどうか、価値判断の材料にされる。ビエンチャンではタガメが1年を通じて市場で売られているため、これは養殖物だといわれている。の魚類やその他の小動物について、養殖物よりも自然物の方が良いといわれるが、昆虫についても同様に自然物ならではの価値がみいだされている。

### 3. 今後の課題

以上のように、昆虫の食用には、そこにあるものを最大限生かすという発想をみることができる。ただし、あれば即採るといってもなく、量があるものについてのみ捕るというでもない。食物として、とくに自然物を味わうという点から次のことをみてとることができる。

昆虫は農耕地およびエコトーンのリソースとして、比較的簡単に利用できるものである。しかし、積極的に採集を行うために、昆虫の習性や場所の特徴に応じた技術を作っている。対象とする昆虫の採集時期や採集サイズにこだわりがみられ、「ゲテモノ食い」ではなく、「匂い」を味わうこと、また、天然物指向のひとつとして重視されていること、自然の力を薬効として信じることなどがみとれる。

昆虫を「おいしい」と思うこと、そしてそれがどういうものかという人と人との間で共有されてこそ、獲得し、料理され、食用に供される。さらに、市場流通へとつながる。こうした自然（昆虫）に対するやりとりと情報が感覚を通して得られている。すなわち、昆虫を食べるということには、食用種類を選択すること、採り方の違い、味の違いを認識することが存在する。それは、生物に対する人間の働きかけの結果としての多様性が、生物種という単位を超えて、多面的に多面的に人間の目の前に展開することを示している。また、それぞれの昆虫に応じて適用される料理法は、それをどんな目的で用いるか、また、何と組み合わせることができるかという、ネットワークとしてとらえることができる。ものを生かすという点で、生命のネットワーク [野中 2003] として理解可能であろう。

このように昆虫を食べることは、自然に対して価値をもって働きかけることにより、できることである。自然の価値の取り込みを量的、物質的にのみ取り込むだけでなく、精神的な側面が重要なことを示唆する。このような見方に立てば、昆虫を「生き物」として、人間の価値が投影された存在として、文化の中に位置づけられる。これはまた、現代においてあらたな価値の生成につながることを期待される。

今後の具体的な調査では以下のことを考慮する。

この班が対象とする「水」が作る環境に生息する昆虫として、直接的には、小川や池沼に生息する水生昆虫があるが、水田も重要な生息場である。このような水資源の一つとして、昆虫を位置づける。それとともに、農業や土地利用との関係でできる環境にもさまざまな昆虫が生息する。これらを含めてとらえたい。採集活動としては、まず、基本的なアクティビティと量的把握を行う。そして、採集の適地がどのように分布しているか、採集活動が農耕活動とどのように結びつき、生活の中に組み込まれているか、空間行動的な検討を加える。そして、得られる昆虫に対する価値付けを、聞き取り調査による評価と使い方から明らかにするとともに市場流通の程度や価格への反映から明らかにしていきたい。

また、昆虫のリソースとしての潜在価値を見る上で、生産量を明らかにし、保全とのバランスについても言及でき

るようにしたい。とくに、開田など環境変化によって新たに得られるようになった昆虫に対して、どのような過程で資源としていくか、また、水環境の変化にどのように対応して水生昆虫を獲得していくか、この班の共通する課題と結びつけて究明していきたい。

参考文献：

- 野中健一（代表） 1998 「東南アジア大陸部における農業の変貌－自然環境と社会状況の変化との関連について－」 石田財団報告書。  
 野中健一・宮川修一・水谷令子・竹中千里・道山弘康 1999 「ラオスの農業と農民生活」『熱帯農業』43-2：115-121。  
 野中健一 2003 『環境地理学の視座＜自然と人間＞関係学を目指して』昭和堂。  
 野中健一 2004 『民族昆虫学』東京大学出版会（印刷中）

Abstract

Many species of insects are used for food in Laos. They are collected from eco-tone areas such as secondary forest nearby settlement, cultivated land and small stream and ponds. Insects are collected easily but some skills are also adopted for more harvesting. People admire special taste which each species has their own and they collect during good season.

Use of insects indicates that people recognize the biodiversity and they make the advantage of it.

In further study the food-use of insects are surveyed from the view of subsistence activity (time and spatial), cooking and usage and marketing.

資料 食用昆虫の例



生きたバッタの販売



バッタ（調理済み）



コオロギ



コオロギの唐揚げ



セミの幼虫（唐揚げ）



セミ成虫



水生昆虫



タガメ