

タイ農村の虫料理

重富真一

30年近く前のこと。東北タイの村で1年間の住み込み調査を始めたその初日であった。日本人が来たということで、さっそく晩ご飯のお誘いがあった。出されたのはネズミの串焼き。開いて焼いているので、はじめはコウモリかと思った。食べてみると、あっさりした鶏肉のような味で、結構いける。ネズミといっても人家をうろちょろしているヤツではなく野ネズミ、地元の人たちが田ネズミと呼ぶものだ。その名のとおり、稲刈りあとの落ち穂を食べに水田に現れる。村人は夜、頭にサーチライトをくくり付け、自家製のライフルを持って狩りに出る。その「戦果」を頂戴したというわけだ。

村に住み始めると食事は基本的にモチ米と野草のような野菜。そしてタンパク源として魚（淡水魚）と蛙、オタマジャクシ、トカゲなどの両生類・は虫類、そして虫である。とくに食卓に上る虫の多さには驚くものがある。

たとえばコオロギ。炒るだけというきわめて単純な調理法であるが、けっこう味がある。歯触りといい、川エビの唐揚げを想像されたい。乾季になると、子ども達が長い棒の先にシャベルのようなものがついた道具を持って、収穫後の水田や野良で土中の巣穴をほじくって獲ってくる。

村のなかをぶらぶらしているとごちそうになるのが、蚕のさなぎである。昼間、おばあちゃん達は家の軒下などで繭から糸を取っている。そのとき繭を鍋で煮ながらやるので、糸を取り終えた頃には、残ったさなぎがちょうど茹であがっているというわけだ。そのさなぎを口に放り込む。日本では虫を醤油で味付けすることが多いのではないだろうか。それに比べると、ここ東北タイでは素材の味を楽しむ。

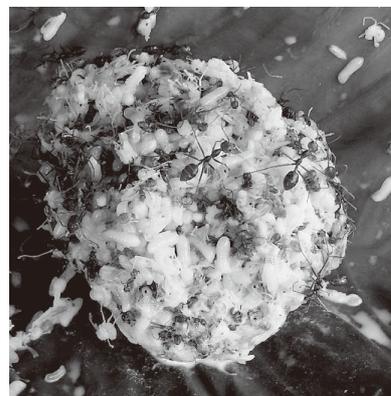
これらに並んで出現頻度が高いのが、甲虫類、いわゆるコガネムシの仲間である。やはり炒って食べるのが基本で、外側の羽が硬いものはそれをちぎってから炒ることもある。ある日、フンコロガシらしきものが食卓に出た。「これさあ、牛糞とかに付いているヤツ

じゃない?」「そーよ」（何か問題でも?）。村人は毎朝水牛を野良に連れて行き、夕には家に連れ帰る。その行き来で水牛が落とす牛糞に、このフンコロガシがついているのである。

虫の極めつけは何といっても赤蟻である。赤蟻というのは強靱な顎を持ち、これにかまれたら飛び上がるほど痛い。村人はマンゴーなどの木の上にてきた赤蟻の巣から卵をとってくる。親蟻もいっしょにとれるので、これももみ込んでおにぎりのようなものを作る（写真）。これにモチ米をぐっと押しつける。卵と蟻がモチ米に付いてくる。それを口に放り込む。いわば赤蟻の「おどり食い」である。卵の方はあまり味がないのだが、蟻には強い酸味があってじつに旨い。という私の好みが噂で広がったらしく、村を出る日に村人が赤蟻をどっさり持ってきてくれた。心おきなく食べたところ、翌日、体のなかが燃えるように熱くなった。

あれから30年経ち、私は大学の先生となって、日本人の学生をタイに連れて行くことになった。村でホームステイをした女子学生に、「食事は大丈夫だったか?」「おいしかったで〜す。今朝はもやし入りの玉子焼きでした」。（そうか、日本人にも食べられるものを作ってくれたんだ。）そこに宿泊先のおカアちゃんが現れて、「今朝は赤蟻の卵入り玉子焼きを食べさせた。アッハッハ」。学生がもよしの豆だと思ったのは、赤蟻の卵なのであった。

（しげとみ しんいち／明治学院大学国際学部教授）



赤蟻の卵と成虫。
これにモチ米を押しつけて食べる
(2014年9月4日、重富撮影)