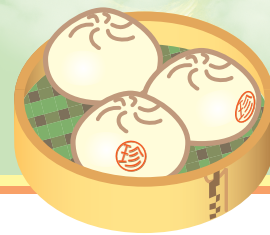




続 世界珍食紀行



第3回 ラオス——カブトムシは食べ物だった

山田紀彦

2018年7月

小学生の頃、毎年夏になると近所の雑木林によくカブトムシを捕りに行った。そして何匹もカブトムシを捕まえては虫かごに入れ、家に持って帰った。それから何十年が経ち、今では息子が同じように夏になるとカブトムシを捕まえている。カブトムシは夏に捕まえ、飼育する昆虫であり、まさか自分が大人になりカブトムシを食べるとは夢にも思わなかった。大人になってからも、ラオスに来るまではカブトムシが食べ物だという認識はなかった。そう、カブトムシは食べ物だったのである。

現在の赴任先であるラオスでは、お昼ご飯のお弁当、村での食事、飲み屋などで、昆虫食が当たり前のように出てくる。初めてラオスに赴任した 2003 年当時、最初に食べた昆虫はコオ

ロギだった。その時は嫌々食べた記憶がある。しかし今ではコブミカンの葉、レモングラス、ニンニクとともに揚げたコオロギはビールに最適なおつまみと思うようになった（写真 1）。日本の居酒屋にある川エビのから揚げに似ている。今ではバッタ、芋虫、幼虫、タケムシ、カメムシ、アリ、タガメなどが食べられるようになった（写真 2）。というよりも、テーブルに並んでいると自然と手が出るまでにレベルアップした。昆虫以外にも、リス、ネズミ、トカゲ、ヘビ、赤アリとその卵なども食べる（写真 3）。チャンパーサク県で食べた赤アリとヘビのスープは忘れることができないほど絶品だった。市場で生きているヘビを購入し、直接炭火であぶりウロコを取り、ぶつ切りにして酸味が出る赤アリ



（写真1）コオロギのから揚げ（写真はすべて筆者撮影）



（写真2）カメムシのディップ（モチ米をつけて食べる）



第3回 ラオス——カブトムシは食べ物だった

と塩などで煮るだけのシンプルなスープだが、本当においしかった。

このようにラオスに来てからさまざまな昆虫や動物を食べたが、もっとも不味かったのがカブトムシの成虫である（写真4）。首都ヴィエンチャン郊外には野生動物や昆虫を豊富に取り揃えるドンマカーイ市場がある。そこで友人がカブトムシの雄の成虫を購入し職場に持ってきた。カブトムシの羽はむしろ油で素揚げされており、塩コショウをつけて胴体部分のみを食べるという。さすがにカブトムシの成虫が出されたときには躊躇した。子供の頃に捕まえていたカブトムシを食べ物とは思っていなかったからである。ラオスでもカブトムシが一般的に食べられているわけではないが、出されたものはとりあえず口に入れるという考えの私は、角をつまみ、胴体部分を恐る恐る食べてみた。カブ

トムシの角は食べる时候につまむためのものではないかと思えるほど良くできている。そして口に含み噛んでみると、胴体部分からジュワーと油のような液が出てきた。とりあえず何回か噛み飲み込んでみるとえらく不味い。一応食感はあるが古い油を吸い取った何かの塊を食べているようである。これ以降カブトムシは食べていない。というよりも、もう食べなくてよい。

しかし今では夏にカブトムシをみると、昆虫採集の対象とともに食べ物として見るようになった。そして息子は友達に、「俺のお父さんカブトムシ食べるんだぜ!」と言わなくてよいことを自慢げに言うようになってしまった。ただ子供たちはカブトムシが食べられるわけではないと思っており、おじさんがカブトムシを食べたことを信じていない。■



（写真3）リスの丸焼き



（写真4）カブトムシの素揚げ



■ 執筆者プロフィール

山田紀彦（やまだのりひこ）

ジェトロ・アジア経済研究所在ヴィエンチャン海外研究員。

主な著作は『独裁体制における議会と正当性：中国、ラオス、ベトナム、カンボジア』（編著）ジェトロ・アジア経済研究所（2015年）等。

