

〈ふるさとの食卓〉

みんな「食べて」大きくなった

54

和歌山大学
産学連携・研究支援センター
湯崎 真梨子教授

土地から生まれた地元食。地域に百の家庭があれば百の食があり、私たちは何を食べて大きくなったのでしょうか。ブランド化した食ではなく、土地から生まれた食材に育てられた子ども達の頃。ふるさとの食卓の思い出を添えて家庭のレシピを紹介します。

くさぎぎの虫

香ばしく美味しい

むかしのおやつに「くさぎぎの虫」の名を少なからず聞くことがある。

くさぎぎは、若葉のお浸しが素朴に美味しく、晩夏には赤く美しい萼(がく)に青い実をつける可憐な姿の木。しかし、その葉と枝はすくく臭い。そこに棲む虫が山村で親しまれる味らしい。これはぜひ「会いたさ」。

くさぎぎの虫の「旬」は初冬から2月ごろで、今ごろが一番太って美味しいというので、くさぎぎの虫探しに出かけた。

「くさぎぎの木はどこでも生えていたものだが、今は見かけなくなつた」とは古座川の羽山さん。荒れ放題の森や里山では、陽がささず、低木のくさぎぎが育たないのが原因のひとつ。奥山に通じる川岸の

「子どもはヒマヤン、遊びやこのこと。そうか、理屈など考えずに夢中になって獲物を収穫するのが遊びの醍醐味(だいごみ)だったのだ、本来。くさぎぎの虫は、ゴンパチの筒状になつた茎に入れ端を葉っぱで蓋をして持ち帰った。

くさぎぎの虫は、火にあぶりたく、醤油をつけても美味しい。幼虫の身体はじやばら状にヒタになっており、火にあぶると身体の空気が膨張し、ヒタが膨れ、破裂直前の所で表面が餅の焦げ目のように香ばしくなつたと「ろろ」が食へ頃。

「母が数匹獲つておやつに焼いてくれた」、「割り箸にはさんで焼いて食した。他の虫はあかんがこれだけ美味しい」、「くさぎぎの虫を1匹10円で売りに来た。よう買(こ)おた」、「父親が山仕事でくさぎぎの虫を見つけたと子どもへの「おみやげ」に獲つて帰つてきた」と思ひ出は尽きない。

さて、取材するからには食べないわけにはいかない。フライパンで焼い



ていると「わあ、懐かしい匂い」と部屋に入ってきたのは地元50才過ぎの方。子どもの頃によく食べたというから、70年代から80年代頃にもまだ食していたというところか。

勇気を持って口に入れたが、その味は小エビのようで香ばしく美味であった。食材の豊富な熊野では必須の蛋白源ではないだろうが食のバリエーションとして確かに存在したのだ。ちなみにくさぎぎの虫は、子どもの疝(かん)の虫に効くといわれ、ガンに有効ともいわれる冬虫夏草の菌が寄生していることもあるという。事の真偽は別として、見かけに惑わされず食材としてもけつ(こ)いける「食べ物ではあつた。



■湯崎真梨子(ゆざき・まりこ) 和歌山大学 産学連携・研究支援センター 教授 プロフィール

博士(学術)。大阪府立大学人間文化学研究科博士後期課程終了。専門は、農村社会学、地域再生学、内発的発展、食料経済、地域資源、地産地消、女性起業、低炭素化社会などがテーマ。自らが研究するだけでなく、地域と大学が共に成長するプロジェクト研究を企画しマネジメントしている。熊野方面には年間30〜50日は訪問し研究する。



レシピ

くさぎぎの虫のあぶり

意外と美味しい、山村で人気(?)のむかし懐かしい味。

【捕り方】

●幹に糞が塚のように ●幹の中の幼虫が盛りに上がった木を捜す。作った路。



【焼き方】

●箸でつまんで焼く ●破裂しないようにゆっくり焼く。かフライパンで焼く。香ばしくなつたら出来上がり。



※次回は2月11日(土)掲載予定