

岩手県及び秋田県におけるトンボの食用及び薬用利用の記録

渡辺修二

Edible and medicinal uses of dragonflies in Iwate and Akita Prefectures

WATANABE Shuji

岩手県立博物館 020-0102 盛岡市上田字松屋敷 34 Iwate Prefectural Museum, Ueda Matsuyashiki 34, Morioka City, 020-0102, Japan.

Abstract

Interviews regarding the edible use of dragonflies revealed five cases in Iwate Prefecture from the 1950s to 1980s and one case in Akita Prefecture in the 2000s. The dragonflies were eaten raw in these cases; however, there have been no reported cases of this type of eating habit in Japan. Moreover, the survey revealed a case of medicinal use of dragonflies in Iwate Prefecture during the 1940s and 1950s.

はじめに

日本には昆虫を食べる文化が存在し、過去には全国的に昆虫食が行われていた(三橋 1997, 野中 2008). 現在も郷土食として昆虫食が行われている地域があるほか、それ以外の地域でもイナゴやハチの幼虫等を調理したものが販売されている(三橋 1997, 野中 2008). また、伝統的な昆虫食とは別に、個人で昆虫等を食べ、その様子や味を紹介するウェブサイトもある(蟲喰口トワ 2018, せつな等). しかし、伝統的な昆虫食は衰退しつつあり(野中 2008), 昆虫の食用利用に関心を持つ者は少なかった.

2013 年, 国際連合食料産業機構 (FAO) は, 昆虫は栄養価が高く, 家畜の飼育に比べ低コストで環境負荷も小さいため, 食品や飼料として利用することが食糧問題の解決に有効であると評価した (Van Huis et al. 2013). この報告書は各国で注目され, 日本においても「昆虫食」の検索件数が上昇したほか, 昆虫食を取り扱う企業が増加するなど, 昆虫食への関心が高まった(水野 2016, 高田 2022). 実際に, メディアで取り上げられたことを理由に昆虫を食べてみた人もいた(水野 2016). その一方で, 昆虫食の実践に対する強い反発も生じた (ムシモアゼルギリコ 2023).

岩手県では, 原料の一部にコオロギを使ったビール

の醸造や (遠野醸造 2020), 昆虫食を購入できる自動販売機の設置がメディアで取り上げられた (岩手日報 2023). しかし, 依然として昆虫食は身近な存在ではなく, 伝統的な昆虫食が見直される様子もない.

三宅 (1919) による「食用及薬用昆虫ニ關スル調査」には, 岩手県で食用とされた昆虫として, いなご, げんごろうむし, がむし, あさむしの幼虫, 土蜂の幼虫が挙げられている. これら虫の名前は, 現在の標準和名では, 「いなご」はコバネイナゴ, 「げんごろうむし」はゲンゴロウ, 「がむし」はガムシである. 三宅の報告中で「あさむし」は「麻蟲」とも書かれ, 「あいのめいが」であるか, あるいは分類不明とされている. 「あいのめいが」であれば, これはアズキノメイガを指す (那須ほか 2013). なお, 三宅は「あいのめいが」の学名を *Pyrausta polygoni* としているが, これはアワノメイガの学名 *Ostrinia furnacalis* のシノニムである (GBIF 2023). 「土蜂」はツチバチ科を指すが, スズメバチ科の可能性もあると書かれており, 一般的に昆虫食の対象とされるクロスズメバチを指すと思われる. 野中 (1987) は, イナゴとハチの食習慣は調査当時も岩手県に現存しており, カイコの蛹, ガの幼虫およびゲンゴロウの食習慣については消失又は一部のみ現存としているほか, トンボの成虫が食用とされて

いたことを報告している。

三宅 (1919) による調査でトンボを食べたとされているのは、秋田県、山形県、福島県、長野県、埼玉県で、長野県では幼虫と成虫の両方、そのほかでは幼虫を食用にしており、串に刺し醤油をつけて焼くか砂糖醤油味に炒めるなどの調理を行って食べたという。このうち福島県と埼玉県ではエビなどと混獲されたものをそのまま調理したとされている。また、長野県で現在も行われているザザムシ漁では、トビケラ類やカワゲラ類等とともにトンボ類（いずれもその幼虫）も採集されるので（中井 1988）、トンボの幼虫は混獲された際に食べたと思われる。野中 (1987) は、トンボの幼虫は山形県、福島県、長野県で、成虫は岩手県、長野県、沖縄県で食用にされていたと報告している。この報告において、長野県ではアキアカネなどを焼いて食べたとあるが、岩手県における食べ方等の詳細は記述されていない。

トンボの成虫は薬として使われ、販売もされていた（新井 2007, 三宅 1919, 緒方ほか 1953, 大塚 1966）。三宅 (1919) においてトンボの成虫を薬用利用していた県は、岩手県、秋田県、茨城県、千葉県、新潟県、山梨県、愛知県、京都府、和歌山県、島根県、岡山県、広島県、徳島県、愛媛県、長崎県、大分県が挙げられており、咳止め、咽喉の腫れ、解熱などに効果があるとして、黒焼きにしてそのまま服用するか、煎じるなどして使用された。用いられたトンボの種類として、赤とんぼ（アカネ属などの赤いトンボの総称）、ミヤマアカネ、ナツアカネ、シヨウジョウトンボ、キトンボ、シオカラトンボが挙げられている。岩手県では「あきとんぼ」を黒焼きし粉末にしたものを小児の百日咳の薬として用いたとされている。「あきとんぼ」は、方言では「しもあけじ」であるとされており、これは赤とんぼ類を指す（白井 2000）。また、秋田県ではナツアカネの黒焼きを喉の腫れの塗り薬として薬屋で販売していたという（三宅 1919）。

今回行った聞き取り調査により、岩手県及び秋田県において、トンボの成虫を調理せず生で食べていた事例が見つかった。このようなトンボの食べ方はこれまで報告されていない。また、秋田県でのトンボ成虫の食用利用は初報告となる。このほか、岩手県において薬用利用した事例を確認したので報告する。

方法

トンボ成虫の食習慣について、2020年6月から2024年1月にかけて、断続的に聞き取り調査を実施した。著者が面識を持つ者を対象とし、トンボを食べた経験や、食べているところを見聞きしたことがあるか等について質問した。また、岩手県立博物館の来館者等で、トンボの食用あるいは薬用利用について情報提供を申し出た方からも聞き取りを行った。調査人数は集計していないが、著者が直接質問した人数は20名程度、著者が担当した講演会等で情報提供を呼び掛けた人数が40名程度である。

結果

調査対象者の多くは、トンボを食べる食習慣について見聞きしたことがないと回答した。トンボを食用あるいは薬用とした事例は5名から回答があった。トンボの成虫を食べた事例は岩手県で5件、秋田県で1件あった。また、薬用の例は岩手県で1件あった。

以下に聞き取りした内容を列記した。補足説明が必要な部分には*と番号を付け、各事例の下で説明した。個人情報保護のため、情報提供者は匿名とした。

食用の事例

情報提供者：1964年（昭和39）生まれ 女性

事例場所：二戸市浄法寺町田屋地区

調査日：2020年6月30日

- ・子供のころ（1970～1975年頃）同級生がトンボを食べていた。特に調理はせず、頭・尾・翅・脚を取り、胴体部分をそのまま食べていた。クルマトンボ*1の味が一番良いといていた。赤トンボの他に黒っぽい色のトンボ*2も食べていた。オニヤンマやギンヤンマをつかまえることもあったが、それらは食べていなかった。
- ・食べていたのは男子だけで、女子は食べたいとも食べようとも思わなかった。
- ・（イナゴについて）幼稚園の散歩でイナゴをとると、お昼寝の間に職員が調理してくれたので、おやつとして食べた。

2022年6月1日 追加

- ・食べていたのはクルマトンボのメスだと思われる。赤くなったもの*3は、固いからあまり食べていなかった。
- ・茶色いもの*4は捕まえやすかったが、便所臭いと言って食べなかった。

2022年9月29日 追加

- ・二戸市浄法寺町長流部出身の母(1934年生まれ)は、トンボを食べるところを見たことも聞いたこともないと言っていた。
- ・一戸町小鳥谷の同級生は、トンボを食べるところを見たことも聞いたこともないと言っていた。
- *1 ノシメトンボを指す。
- *2 サナエトンボ科であると思われる。
- *3 成熟したノシメトンボのオスであると思われる。
- *4 羽化して間もない未成熟な個体であると思われる。

情報提供者：1995年(平成7年)生まれ 女性

事例場所：秋田県大館市

調査日：2020年12月1日

- ・中学生のころトンボを食べた。同級生の女子も食べていたが、男子は「ムリ」といって食べなかった。
- ・部活動の時間に、学校外の陸上競技場付近で捕まえて食べていた。
- ・トンボの翅のあたりを両手で持ち、胸部を「パキッ」と左右に開き、中を吸うようにして食べた。食べた後、殻(吸った後の虫体)は草むらなどに捨てた。
- ・味は、自分ではよく覚えていないが、友人は塩気のあるささみ味だったと言っていた。
- ・どんなトンボを食べていたかはよく覚えていない。翅の付け根に少し色があったように思う。とにかくたくさん飛んでいた。*1
- *1 ノシメトンボかアキアカネと思われる。

情報提供者：1952年(昭和27)生まれ 男性

新聞記事(佐藤 2022)で著者の調査を知り、電話で情報提供した。

事例場所：北上市

調査日：2022年6月8日

- ・黒沢尻北高校1年生(16歳)の時に読んだ吹奏楽部の部誌に、先輩がトンボを食べる話があった。
- ・外で活動していた際、楽器に止まったトンボを先輩がとり、そのまま食べた。頭だけは「味の素の味がするから」といって吐き出していた。わざと食べてみせたという感じではなく、いつものそのように食べている感じだった。その先輩の出身地域はわからないが、黒沢尻北高校の学区内*1だろう。
- ・それ以前も、それ以降も、トンボを食べる話は聞かない。この話はたまたま覚えていて、新聞記事をき

っかけにお知らせしようと思った。

*1 花巻市、北上市、西和賀町

情報提供者：1953年(昭和28)生まれ 女性

事例場所：盛岡市鉾屋町

調査日：2022年6月17日

- ・大慈寺小学校で、同級生の男子複数名が休み時間にトンボを食べていた。遊びの一環のような感じだった。女子は食べておらず、食べている男子を「そんなものを食べるなんて…」という感じで見ていた。
- ・このほかに見聞きしたことはない。食べていたときの季節は覚えていないが、トンボはたくさん飛んでいた。

情報提供者：1976年(昭和51)生まれ 女性

事例場所：久慈市山形町川井

調査日：2023年12月26日

- ・小学校のころ、男子が食べていた。頭、翅、脚をとり、しっぽから食べていた。
- ・1946年(昭和21)生まれの母(事例場所：九戸村伊保内)が小学生のころ、遊びながら男女問わず食べていた。大人は食べていなかった。種類は問わず、どのトンボでも食べた。食べるのは1回あたり2~3匹くらい。翅を取って食べた。苦かったが、トンボは神様だから体にいいといっただけで食べた。(イナゴについて)イナゴは食べていなかったが、前沢からきた女性教員が「さんと見舞い(産後の見舞い)」でイナゴを持っていくことや、イナゴの食べ方を教えてくれた。イナゴは子どもが一升瓶に入れて集め、それを熱湯で煮て、外で干して保存し、食べる分だけ油で揚げて塩を振っておかずやおやつとして食べた。
- ・花巻市大迫町岳出身の方は、トンボを食べる話は聞いたことがないと言っていた。

2024年1月9日 追加

- ・二戸市浄法寺町大嶺の住民は、トンボを食べる話は聞いたことがないと言っていた。

薬用の事例

情報提供者：1938年(昭和13)生まれ 男性

著者が講師を担当した日曜講座「岩手のトンボ」を聴講するために来館した。

事例場所：盛岡市(情報提供者の住居は1875年(明治

8) ころから同所にある)

調査日：2020年2月12日

- ・子どものころ、病気になったとき、祖母がトンボの頭と翅を取り、粉にして薬として出してくれたものを飲んだ。

考察

日本で食べられてきた昆虫の中で、最も一般的なのはイナゴである(野中 2005)。現在でも、宮城県にはイナゴの佃煮を販売しているスーパーマーケットがある(高田 2023)。岩手県では古沢ら(1984)が、紫波地区を例に挙げ、秋にイナゴを炒めて食べていたことを紹介している。また、野中(1987)は、調査当時に、イナゴを食べる習慣が岩手に現存したことを報告している。今回の聞き取り調査でも、幼稚園で食べたことや、最近まで近所の店で佃煮を売っていたなどの話を聞くことができた。このように、岩手県の各地でイナゴは食用として利用されていた。

これに対し、トンボを食用とした記録のある地域は限られている。特に成虫を食べた事例の報告は少なく、国内では岩手県、長野県、沖縄県だけである(三宅 1919, 野中 1987)。トンボの幼虫は世界各地で食べた記録があり、成虫についても、アジアではタイ、インドネシアで、アフリカではナイジェリア、カメルーンで記録されている(三橋 2008)。なお、昆虫の味を紹介する本やウェブサイトにはトンボの成虫を食べた記録があるが(篠永・林 2006, 蟲喰ロトワ 2018, せつな)、これらは試行として食べたものであり、食習慣の事例とはいえない。

今回の調査において、岩手県及び秋田県で行われていたトンボの成虫を食べる習慣が確認された。秋田県では今回が初報告となる。今回確認された事例は、どちらの県でも調理を行わず生食する点で共通点があった。しかし、岩手県では虫体を食べるのに対し、秋田県では中身を吸うだけで虫体は食べないという違いが見られた。また、食習慣が確認された年代も、岩手県では1950～80年代であるのに対し、秋田県の例は2000年代であり、20年以上の隔たりがあった。恐らく岩手県と秋田県のトンボ食習慣は関連しておらず、それぞれ独自に生じたものと推測される。岩手県におけるトンボの食用利用については野中(1987)も報告しているが、行われていた地域や食べ方等は記述されておらず、今回確認された事例との関連は不明である。

日本において昆虫を食べる際、焼く、炒める、煮るなどの加熱調理を行うが、今回報告した事例では、翅などを除去するほかは特に調理せず、生で食べていた。前述した外国の例でもトンボは調理してから食べており、生で成虫のトンボを食べる事例はこれまで報告されていない。

昆虫を生で食べる習慣は、外国では数多くの例がある(三橋 2008)。国内では、クロスズメバチ等の幼虫を生で食べる事例が多い(三宅 1919, 野中 2005)。櫻井(2011)によれば、長野県伊那谷地域では、桑の株からカミキリムシの幼虫を掘り出して生で食べることがあったほか、野外で遊ぶ子どもたちが、アシナガバチやコガタズメバチなどの幼虫をおやつ代わりに食べていたという。また、薬用とする際に昆虫を生そのまま丸飲みする事例が報告されており、三宅(1919)ではハチの幼虫、カミキリムシの幼虫、ガの幼虫、ウスバカゲロウの幼虫、ケラ、ミズスマシが挙げられている。梅谷(2004)によれば、キュウリュウゴミムシダマシを九龍虫と呼び、その成虫や幼虫を精力剤として生きたまま丸飲みすることが、1936年前後、1950～1955年頃及び1965年前後に流行したという。

今回の聞き取り調査において、いくつかの事例では味について言及されており、丸飲みではなく咀嚼して食べていたことが推察される。昆虫の成虫をこのような食べ方で生食する事例はこれまで国内では知られていない。また、秋田県での中身を吸う食べ方はほかに例がなく、独特である。国外でも例はほとんどなく、オーストラリアでアボリジニがミツツボアリの蜜を吸う際、腹部に蓄積された蜜を吸うが、虫体は食べないという例がある程度である(三橋 2008)。

岩手県において、トンボを食べる習慣は二戸市、九戸村、久慈市、盛岡市、北上市から各1件ずつ、県北から県央にかけての広い範囲から得られた。このうち二戸市では、浄法寺町の中心部付近である田屋地区で行われていたトンボを食べる習慣が、郊外の大嶺や長流部などの地域では知られていなかった。また、盛岡市などそのほかの地域でも、トンボを食べる習慣があったことは一般に知られていない。トンボはこれらの市や村の中の狭い範囲だけで食べられていたと思われる。

岩手県の各地域におけるトンボの食べ方は概ね同様であり、起源が共通している可能性がある。今回の調査では、トンボがいつから食べられ始めたのか分から

なかったが、1919年の三宅の報告には書かれておらず、今回集められた事例で一番古い記録は1950年代だったことから、この期間内に始まった習慣であるかもしれない。野中(2008)は各地で食べられていた昆虫の組み合わせを調べ、日本の各地で食べられている昆虫は基本的にイナゴ、ハチ、カイコの蛹、カミキリムシの幼虫であり、他の種類も食べる場合はこれらの主要な4種類も食べられているという規則性を報告している。1910~50年代に、岩手県において、上記4種など様々な昆虫を食べることが一般的であったなら、その一環でトンボが食べられるようになった可能性がある。

聞き取り調査によれば、トンボが食べられていた1950年ころの九戸村伊保内では、外部から赴任した教員から食べ方等を教えてもらうまではイナゴを食べていなかった。1939年に岩手県小学校連合女教員会が発行した家事裁縫研究紀要には、地域で自給できる動物性たんぱく源の一つとしてイナゴを挙げた資料や(佐川1939)、イナゴの食べ方を指導したことが報告されており(藤原1939)、当時イナゴを食べることが推奨されていたことがわかる。しかし、「イナゴを家で食べますか」という質問や、「イナゴを沢山とって食べなさい」等が書かれた教材が紹介されていることは(上岩1939)、推奨されてはいたものの、イナゴを食べていない家庭が多くあったことを示していると推察される。このほか、各市町村史で、地域の食事や、戦前から戦後にかけての救荒食物について調べたが、昆虫食についての記述はなかった(浄法寺町史編纂委員会1998、盛岡市史編纂委員会1980等)。三宅による1919年の報告でも、岩手県でイナゴを食べるのは主に都会付近であるとされており、県内全般で食べられていたのではないことが推察される。

このように、岩手県での昆虫食は1919年以前から衰退を始めており、1950年代にかけてもその傾向が続いていたと思われる。従って、1919年時点で食べられていなかったトンボが、それ以降に食習慣に加えられたとは考えにくい。聞き取り調査でも、大人はトンボを食べなかったことや、一度に食べたのは数頭であったなどの話があった。トンボはかつてのイナゴのように食習慣の一環で利用されたのではなく、遊びやおやつ代わりとして、子どもだけが食べていたと思われる。

子どもがトンボを食べ始めたのは、薬として服用したことがきっかけであったのかもしれない。トンボはかつて全国各地で薬用として使用され(三宅1919)、

近年でも民間薬として紹介されていた(大塚1966)。岩手県ではトンボが小児の百日咳に効果があるとされ(三宅1919)、今回の調査で見つかった薬用の事例でも子どもに対して使われていた。使用したトンボは生ではなかったと思われるが、頭と翅を取るところは生で食べる際の方法と同様であった。薬として服用したことのある子どもが、トンボを食べられるものと認識して食べ始めた可能性が考えられる。

今回の聞き取り調査は、著者の身近な範囲で少人数を対象に実施したが、それだけでもトンボやイナゴを食べる習慣について興味深い事例を集めることができた。この報告がきっかけとなり、岩手県における昆虫食について新たな情報が集まることを期待している。

謝辞

聞き取り調査に御協力いただいた皆様に感謝申し上げます。

引用文献

- 新井裕(2007) 赤とんぼの謎。どうぶつ社、東京。
- 藤原トク(1939) 昭和拾貳年度に於ける家事科指導の反省について。家事裁縫研究紀要 3: 24-33。
- 古沢典夫・雨宮長昭・大森輝・及川圭子・中村エチ(1984) 日本の食生活全集3 聞き書 岩手の食事。農山漁村文化協会、東京。
- GBIF Secretariat (2023) *Pyrausta polygoni* Dyar, 1905. GBIF Backbone Taxonomy. Checklist dataset doi: 10.15468/39omei (viewed 2024/01/10).
- 岩手日報(2023) 目を引く昆虫食の自動販売機 盛岡・国道4号沿いに設置. 岩手日報 2023年3月25日. <https://www.iwate-np.co.jp/article/2023/3/25/138116> (参照 2024/01/09)
- 浄法寺町史編纂委員会(編)(1998) 浄法寺町史 下巻. 浄法寺町, 浄法寺町.
- 上岩キエ(1939) 家事学習帳 高一. 家事裁縫研究紀要 3: 34-49.
- 三橋淳(1997) 虫を食べる人びと. 平凡社、東京。
- 三橋淳(2008) 世界昆虫食大全. 八坂書房、東京。
- 三宅恒方(1919) 食用及薬用昆虫ニ關スル調査. 農事試験場特別報告 31: 1-203.
- 水野壮(2016) 現代の昆虫食の価値: ヨーロッパおよび日本を事例に. 国際交流研究: 国際交流学部紀要 18: 159-178.

- 盛岡市史編纂委員会(編)(1980)盛岡市史 第7巻 復刻版. トリョーコム, 盛岡市.
- 蟲喰ロトワ(2018)蟲ソムリエ.net. <https://mushi-somelier.net> (参照 2024/01/09)
- ムシモアゼルギリコ(2023)《なぜ炎上?》昆虫食の専門家が語った「反コオロギ騒動」の背景にある誤解と圧. 文春オンライン. <https://bunshun.jp/articles/-/61542> (参照 2024/01/06)
- 中井一郎(1988)長野県伊那地方特産「ザザムシ」とその生物組成. 研究紀要 / 大阪教育大学附属高等学校池田校舎研究部 20: 41-46.
- 那須義次・広渡俊哉・岸田泰則(2013)日本産蛾類標準図鑑 IV. 学研教育出版, 東京
- 野中健一(1987)昆虫食にみられる自然と人間のかかわり(1). 行動と文化, 12: 68-78.
- 野中健一(2005)民族昆虫学—昆虫食の自然誌. 東京大学出版会, 東京.
- 野中健一(2008)昆虫食先進国ニッポン. 亜紀書房, 東京.
- 緒方章・高木敬次郎・水谷彰(1953)昆虫の黒焼成分に就て(第1報)赤蜻蛉の黒焼. 薬学雑誌 乙号 66: 102-11.
- 大塚敬節(1966)漢方と民間薬百科. 主婦の友社, 東京.
- 佐川トヨ(1939)我村の食物指導の一端. 家事裁縫研究紀要 3: 103-107.
- 櫻井弘人(2011)昆虫食. 野本寛一(編著)食の民俗事典, pp124-127. 終風社, 東京.
- 佐藤瑛子(2022)トンボはおやつ!? 大調査. 岩手日報 2022年6月4日.
- せつな「ざざむし.」. <https://zazamushi.net/> (参照 2024/01/09)
- 篠永哲・林晃史(2006)虫の味. 八坂書房, 東京.
- 白井祥平(2000)全国方言収覧. 生物情報社, 長野.
- 高田兼太(2022)昆虫食に対する日本人の関心は本当に高まっているのか? - Google トレンドを使った分析(予報). 伊丹市昆虫館研究報告 10: 11-14.
- 高田兼太(2023)宮城県仙台市とその周辺地域におけるイナゴ食文化の現況に関する覚え書き(予報). 伊丹市昆虫館研究報告 11: 7-10.
- 遠野醸造(2020)私達はなぜコオロギビールを造ったのか. <https://note.com/tonobrewing/n/n5c350c2f7f3e> (参照 2024/01/09)
- 梅谷献二(2004)虫を食べる文化誌. 総森社, 東京.
- Van Huis A, Van Itterbeeck J, Klunder H, Mertens E, Halloran A, Muir G & Vantomme P (2013) Edible insects: future prospects for food and feed security (No. 171). Food and Agriculture Organization of the United Nations, Rome.

要 旨

トンボの食用利用について聞き取り調査を行い、岩手県では1950～80年代に5件、秋田県では2000年代に1件の事例を確認した。これらの事例において、トンボは生で食べられていた。このような食習慣の事例はこれまで報告がない。また、岩手県で1940～50年代に薬用として使用された事例が1件あった。

キーワード：昆虫食，トンボ，イナゴ，岩手県，秋田県