

変わる食

見直される伝統食

世界各地にはさまざまな「伝統食」がある。その多くは質素、素朴という印象で、「ごちそう」とはかけ離れた印象もあるが、何百年もの間、生活習慣や気候などの環境変化を経ても残るにはそれ

だけの理由がある。人口増加に伴う食糧問題、労働力の流出などで将来が懸念される農村部の再生、固有の食文化の保護などの視点から、いま伝統食が見直されている。=毎月1回掲載します。

農村再生へ世界が注目

日本で再評価されているものの一つが大麦だ。足りない米の代用、あるいは酒類の原料、家畜飼料として見られがちだったが、近年は大麦に含まれる成分が健康に良いとして注目されている。

野菜としてサラダやスープに使ったり、菓子類の材料としたり、新しい用途が紹介され、若い世代にも抵抗なく受け入れられている。食感の良い品種も生まれつつある。

一方、アジアやアフリカ、中東諸国で脚光を浴びているのが食用昆虫だ。「虫を食べる」というと顔をしかめる人も多いかもしれないが、世界では20億人以上が貴重なタンパク源として、あるいは伝統食として昆虫を食べているとされる。

タイではコオロギやアリ、韓国ではカイコ、日本ではイナゴや蜂の子がその代表例だろう。

国連食糧農業機関（FAO）は昨年5月、世界の食糧問題に対処するため食用昆虫の活用を喚起する報告書を発表した。

報告書は、タンパク質や鉄など栄養価が高く、産業化することで農村の振興や現金収入を促進する可能性を指摘。さらに、少ない飼料で成育可能な昆虫を家畜飼料として活用することで、魚類など枯渇の危機にひんした資源を保護する効用もあるとしている。



コオロギやイナゴ、タガメなど各種の食用昆虫を売る屋台。大人から子どもまで客が絶えない。タイ東北部コンケン（共同）

健康志向、大麦も再評価

「例えば、ゆでた大麦をバナナや牛乳とミキサーにかけて作るスムージー。たくさんさんのレシピを提案している」。こう話すのは、大麦食品推進協議会（東京）事務局の高橋進。大麦のイメージが大きく変わりつつある。

1950年、当時の関係の失言として有名になった「貧乏人は麦を食え」に象徴されるように、日本では、大麦は米の裏作で栽培され、貧しさと結びついた食材だった。

米に混ぜて炊くとうつつすらと色が付き、独特のにおいもある。流通量が減る一途だった大麦だが、近年は健康食品として見直され「若い人たちにはサラダやスープに入れるなど野菜と

しての食べ方も抵抗なく受け入れられている」（高橋）。

米食品医薬品局（FDA）は2006年、大麦含有食品に「心臓病のリスクを低減する」という表示を認めた。鍵はベータグルカンという食物繊維で、欧州や韓



岡山大が保管している大麦の種子。約1万5千種類ある。日本などアジア地域の種子は世界中の大麦の品種改良に役立ってきた（岡山大提供）

国、カナダも追随。日本の協議会も表示の方法を検討しているという。

大麦研究で東アジアの拠点として知られる岡山大資源植物科学研究所の教授、佐藤和広によると、大麦の用途はビール原料や家畜の飼料が中心。食用に栽培する地域は少なく、中でも米の裏作で大麦を作るのは日本や中国などに限られる。「だがそのように用途が広がった結果、病気への抵抗力など有用な特長を持つ品種が数多く誕生、世界の大麦の品種改良に貢献している」と言う。

国民の空腹を満たすために大麦を必要とした貧しさが、豊かな遺伝資源を生むゆりかごになったというわけだ。（敬称略）

食用昆虫 市場開拓を



タイ・コンケン大

ユパ・ハンブーンソン教授

世界120カ国以上で約1900種類の昆虫が食用に供されている。良質のタンパク質など栄養価の高い昆虫は、今後の人口急増に伴う食糧不足が懸念されるアフリカなどの途上諸国では、極めて有効な栄養供給源だ。

今年3月にはケニアで昆虫食の大規模なシンポジウムが開かれた。食糧安全保障上も重要な点であると同時に、昆虫食の伝統があるアジア諸国では、貧しい農村部の振興や地場産業の育成としても注目されている。

また、何百年間もその土地に根差して今も残る伝統的な食文化の意味をあらためて考え、次世代に継承することも大切な

のではないだろうか。（食用昆虫は）現在は出荷すればするほど売れている。だが一方で「貧しい地域、田舎の食べ物」という印象も根強い。今後は、これまで食べなかつた都市部の若者や海外でも受け入れられる新商品の開発が必要だ。

また、現在は肉類や穀類のような「安全基準」がなく、品質もばらばらだ。国連食糧農業機関（FAO）の協力で国際的な指標づくりを進めている。

コオロギの養殖にはきれいな水が欠かせない。毎日コンテナの水を交換する＝タイ東北部コンケン郊外の養殖農家(共同)



タイ東北部は有数の穀倉地帯でありながら貧農層が大半を占め、出稼ぎに生計を頼る家庭も多い。ここで伝統食の食用昆虫を養殖、村おこしに成功した地域がある。

手間が掛からない食用昆虫の養殖は貧しい農村開発の手法として脚光を浴びている。養殖農家は東北地方を中心に2万世帯以上に増えた。コンケンの南約80キロ、マハサラカム県マカ村では村の90

%以上の世帯にあたる約300軒がコオロギの養殖をしている。イラク、サウジアラビアに12年間出稼ぎに行っていたウイトゥーン(49)は、2007年にコンテナ12基でコオロ

コオロギ養殖盛んなタイ

ギの養殖を始め、今は50基に増えた。コンテナはブロックで作った3平方メートルほどの浴槽状、中には巣となる紙製卵ケースが何段も置かれている。「コオロギのおかげで自分の家で作る米が食べられるようになった」とウイトゥーン。

婦で1日3時間もあれば十分だ」とも言う。

ウイトゥーンはコオロギ養殖の傍ら、稲作もしているが、これまでは高く売れる上質の米を作って売り、自分では一番安い米を買っていた。タイ東北部ではこんな農家が少な

間にだいたい7回出荷する。初期投資は1回の出荷でほぼ回収できる」とも魅力だ。

50基のコンテナでコオロギを養殖するウイトゥーンの年収は25万円超。3年前に100万円の新築した家は「コオロギ御殿」と呼ばれている。

出稼ぎ頼らず「御殿」も

「世話といっても、餌と水をやり、掃除をするくらい。夫

くない。

コンテナを作る費用は1基7000バーツ(約2千円)程度、餌は鶏用飼料を使い1基当たりの餌代は毎月約2400バーツ、「巣」にする卵パックは廃物利用。卵からふ化して育て出荷するまで約45日間で「1年

市場にはコオロギ、イナゴ、アリの卵、タガメ、カイコなどが並ぶ。油で揚げたコオロギを食べてみた。唐辛子、ニンニク、塩で味付けがしてあり、香ばしくてなかなかおいしい。酒のつまみには最適な。コンケン大農学部応用昆虫

学科は17年間にわたる昆虫食の蓄積があり、食用昆虫のビジネス化にいち早く成功、アフリカ・中東諸国からの研修生も多く訪れている。ラオスやカンボジアでは同様のプロジェクトが既に始まり、ベトナムでも近々スタートする。住民に養殖指導をしている同大教授のユバ(50)は「消費をどう拡大するかが次の課題」と指摘。既にチキン味やカレー味などのコオロギスナック、粉末を利用したクッキーやパスタ、チョコレートを開発し、最近ではフランスやベルギーなど欧州向けの輸出が急増している。(敬称略、タイ東北部コンケン、文・遠藤一弥、写真・村山幸親)

