

材木の周りにいる「虫」についてです。
 長野は古くから知られた「昆虫食文化」県です。特に私のある伊那谷はイナゴに蜂の子、さなぎ虫（トビケラなど水生昆虫の幼虫）という「三



⑦ 昆虫を食べる文化

るくらい、今も愛してやまない人たちが多くいます。
 それ以外にも養蚕で使われたカイコのさなぎが、産業の廃れた現在でも普通に販売されています。どこで生産しているのでしょうか。さなぎだけを単体で輸入でもしているのでしょうか。..
 昆虫は肉や新鮮な魚介類が手に入る

手作り家具の
ぬくもり
 吉田 洋介

スーパーに並べられた昆虫のつくた煮など

大珍味」が有名でお花見シーズンには「三大珍味弁当」なるものが販売されたりもします。
 伊那市観光協会もホームページで「酒の肴によし、ご飯のおかずによしの忘れられない味」と紹介している

栄養満点の洋菓子の味

りにくかった時代、山村の貴重なタンパク源だったようです。カミキリムシの幼虫も「昔はよく食べた」という人が周りにもかなりいます。
 というわけでカミキリムシの幼虫を食べてみたことがあります。
 樹皮の下に潜んでいた3センチほどの「大物」を引つ張り出し、ストローの上で熱します。じゅうじゅうと音がして十分焼けたと思われるころ、思い切って口に放り込みました。
 見た目のぶよとした感じと違い、表面はカリカリで中はトロツとしていてほのかに甘い。まるでバターをたっぷり使った洋菓子を食べているような感じでした。
 食べ応えがあつて、栄養も満点。しかし食べた直後から何かむせ上がってくるものがあり、2匹目には手が伸びませんでした。
 (手作り家具職人)