



ヘンキョウ探検家
高野秀行の

な 食べもの

連載 5

イラスト 小幡彩貴

和食に合いそうな昆虫

るタガメをガピと同様にガスの火で三十秒ほど炙る。そして背中羽根をとると、下から小さくて薄い肉が現れた。

その肉の匂いを嗅いでビククリ。なんと甘酸っぱいライムのような匂いがするのだ。実はこの香りがタガメ料理の胆だった。

このタガメ肉をガピ、ニンニク、トウガラシと一緒に石臼ですり潰し、水を注ぐと出来上がり。名称は「ナンブリック・メンダー」。実はこれは、「ご飯の供」としてハジャイでは絶大な人気があるとのこと。たしかにご飯と一緒に食べると、トウガラシの辛さとガピの発酵した旨味としゃっばさ、それにタガメ独特の爽やかな風味がたまらない。ライムとミョウガとゆずが合わさったような風味なのだ。



爽やかなライムの香り！

- ☆ 昆虫なんてカリカリした食感だけで、風味なんてあってないようなもの——。そんな私の偏見が覆されたのは、タイ南部の町ハジャイでのことだった。
- ☆ 「すごく美味しいタガメ料理がある」と聞き、地元ホテルのキッチンに調理を見せてほしいと頼んだ。タガメとは田んぼに住んでおり、大きな鎌のような前肢で小魚やカエルなどを捕まえる水棲昆虫だ。
- ☆ ホテルのキッチンに行ったものの、面食らったのは用意された食材の少なさ。アブラゼミを平べったくしたような体長約十センチのタガメがたった一匹、あとはエビを塩漬けにして発酵させた味噌のような「ガピ」、トウガラシ、ニンニク、以上。
- ☆ え、これで料理になるの？ と訝るが、コック氏は平然と料理を始めた。まずガピをフォークの先につけてガスの火で炙る。こうすると香りがよくなるとのこと。次に主役である

たかのひでゆき 1966年生まれ。ノンフィクション作家。最新刊は『謎のアジア納豆』。