

世界的な食糧不足の懸念で、「プランクトン食」や「昆虫食」が脚光を浴びています。もともとプランクトンの「クロレラ」は健康食品として存在していましたし、「イナゴの佃煮」は私も食べたことがあります。「幼虫」も食用になります。たとえば、クリの実によく巣食っている「クリシギゾウムシの幼虫」は、信州では炒って食用にします。この幼虫はクリの実の中で孵化して、クリしか食べてないので、クリの味がしておいしいそうです。まあ、このあたりまでは何とか我慢して「こわい物食べたさ」でちょっとは食べてもいいかもな～、と思いますが、「毛虫」となると絶対にごめんです。

ところが「食用になる毛虫」が存在するのだそうです。たとえば「モンクロシャチホコ」というガの幼虫です。先日職場の同僚が大学構内でダークな毛虫を見つけて、写真を撮ってきてくれました。いろいろ調べたところ、これが「モンクロシャチホコ」の幼虫とわかりました。成虫の特徴を和名にしたもので「黒い紋のあるシャチホコのような形のガ」という意味です。成虫の写真を見ると、ちょっとかわいらしい気もするのですが、幼虫はご覧の通りのキモい姿です。私の場合、食用にするのは「論外」、触るのも「論外」、実物を見るのも「準論外」です。しかし、ネット上の論では「結構イケる」とか……。これを最初に食べようと思った人は、ものすごい勇気の持ち主だと思いました。将来、否応なしに食べなければいけない時代が来るのでしょうか……。??

(2024年9月上旬/お茶の水女子大学構内)

