

## パーソナルアシスタント町田通信コラム

### <第 89 回>寒さを感じる

暑い夏には“ゾクッ”として涼しくなる話をお届けします！

日本で外国人の幽霊を見た話はあまり聞いたことがありません。死んで幽霊になったら本国に帰るからでしょうか？ 外国人の幽霊は数が少ないから滅多に見かけないだけでしょうか？

障害を持つ人の幽霊を見た話もあまり聞いたことがありません。車いすの幽霊にはバリアーが多すぎる環境だからでしょうか？ 「口裂け女」や「のぺらぼう」は障害者なのではないでしょうか？

古代人の幽霊を見た話も聞いたことがありません。縄文人などの古い時代の幽霊は生まれ変わり、もう幽霊ではなくなったからなのではないでしょうか？ 古代人はみな幸福に生きていたので幽霊になる理由がなかったからなのではないでしょうか？

動物や昆虫の幽霊を見た話も聞いたことがありません。賢い生き物しか幽霊にはなれないからなのではないでしょうか？ 屠殺された豚や、潰された蚊やゴキブリは恨みの霊にはならないのでしょうか？

幽霊も昆虫も、どちらも“ゾクッ”とする対象です。でも、そのどちらも怖いもの見たさで会いたくなったり、好奇心で食べてみたくなったりする人もいます（私です）。前置きが長くなりました。今回のコラムは昆虫食の話です。

虫を忌み嫌う文化は世界的には少数派のようです。虫の種類にもよりますが、洗っていない手と虫は衛生的には殆んど等価値です。虫を食べる文化は世界中に存在します。もちろん日本にも。

私が昆虫食に興味を持ったのはアフリカで芋虫（蛾の幼虫）を食べている話を聞いたからです。その話は…、

アフリカのある地域では芋虫が大量に発生する時期があり、発生した所では村人が総出で泊まり込みの採集をします。子どもたちも学校が休みになり採集の手伝いをします。採集した芋虫は取れ立てを調理して食べるだけでなく、内臓を抜いて乾燥させ保存食にもします。芋虫の調理法や味付けは様々あり、代々伝わる秘伝の味もあります。各家庭の味付け違いは“お袋の味”とも言える我が家の味です。

この様な内容でした。この話からは芋虫は重要なタンパク源であり、芋虫食が食文化として根付いていることが感じられました。

虫ではありませんが、日本人が日常的に食べているイカやタコはどうでしょう。吸盤のあるイカやタコの足は芋虫よりグロテスクとは言えないでしょうか？ 私は以前に知人の米国人に、“ハマグリを食べるなんてグロテスクで信じられない！”と言われたことがあります（美味しいのに！）。ちなみにその人は“カルピス”をカウ（牛）のピス（おしっこ）のように聞こえるから気持ち悪いと言っていました。

多くの人が日常的に食べている蜂蜜は、植物由来の蜜ですが蜂の体内の酵素によって変質したものであるため、蜂を食べていると言えるかもしれません。東北出身の知人にもらった手作りのイナゴの甘露煮は、エビの甘露煮に似た触感で美味しいものでした。サザエやアワビはカタツムリに似ているシナメクジにも似ています。カニとクモ、ウナギとミミズも似ていなくもない…。一度食べてみてはどうでしょう？

“ゾクッ”として涼しくなりました？（TK）