

Network こんなことやってるよ!

自然環境保全を目指して県内で活動するグループを紹介します

昔のくらしや食文化を地域づくりに活かす
「だんどりの会」(飯綱町)

今はお金さえ出せば何でも手に入る便利な時代です。でもその結果、私たちは本当に大事なことを捨ててきてしまったのではないだろうか。そんな思いにかられた行政と町民有志によって当会は平成19年に設立されました。明治生まれの世代へのくらしや食べものについて聞き取り調査を行ったのが最初で、その記録は『信州いづな 食の風土記』としてまとめられています。「だんどり」には、より住みやすい町を次世代に引き継ぐために、地域の宝である「人」「もの」「こと」をつなぎあわせる活動をしようという思いが込められています。現在は、町の小中学校や高校への出張授業を通じた食農教育、博物館と連携した食文化体験等の活動を中心に行っています。最近ではキキョウやナデシコ等を使った「盆棚」を復元する取り組みを行いました。直売所に飾られた盆棚は好評で、そこから草花を復活できないかというアイデアも出てきました。飯綱町の高原地域には古くから火入れにより草花が広がっていたことが分かっており、伝統的草花は観光資源としても活用できます。近年里山の荒廃による獣害が問題になっていますが、その対策にもなるのではと考えています。

(代表 宮本久子)



BOOKS 読書案内

『信州人 虫を食べる』

田下昌志・丸山 潔・福本匡志・横山裕之・保科千文

(信濃毎日新聞社、2015年、287ページ、1,500円+税)

信州では蜂の子やイナゴなどの虫が食べられてきました。本書では虫好きの著者たちが、そうした昆虫食の思い出や文化、栄養学を語り、食べられる虫の生態を解説し、さらには未体験の昆虫食に挑みます。生き生きとした楽しい文章から、著者たちが虫たちを生きものとしても食材としても、愛し慈しんでいる様子が伝わってきます。昆虫食が暮らしや文化と深く結びついていたものであること、またその生態系や養蚕とのかかわりになどについても教えてくれます。イタリアのスローフード協会は、ザザムシの佃煮を「世界の味の箱舟」に登録したそうです。

ジバチ・イナゴ・ザザムシ・カイコの四大珍味にはじまり、読み進めるうちに、イラガ・カメムシ・カブトムシなどあまり食べられていない虫へと次第に著者たちのチャレンジがエスカレートしていきます。調理の仕方や味も報告さ

れています。本書に習って挑戦してみれば、虫を食材として見る“眼差し”をも身につけることができそうです。

読むだけでも(虫を食べなくても)、本書は十分に愉しむことができます。本というものはどれもそうかもしれないが、本書もまたいくつもの話題の交差点です。巻末に掲げられた多くの昆虫食文献も興味をそそります。さらにはもっと横道にそれて、たとえば池上俊一『お菓子でたどるフランス史』(岩波ジュニア新書)などと読み比べ、世界の食文化の深淵に思いをめぐらせるのも意義深いのではないのでしょうか。

(須賀 丈)

