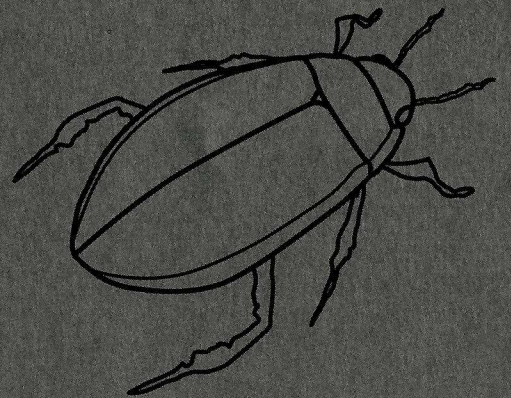


# 生きもの 博物誌

【ゲンゴロウ】  
東アジア



「水ゴキブリ」を  
食べてみるかい？

川口 幸大  
(かわぐち ゆきひろ)

本館機関研究員

## 生きものと食べもの

「中国では、四つ足のものはテーブル以外、空を飛ぶものは飛行機以外、何でも食べる」という俗諺を聞いたことのある方は多いだろう。さすがにこれは大げさだが、中国で暮らしていると、日本では普通あまり口にしないう食材が市場で売られていたり、食卓にあがってくることはたしかに多い。

特に東南部の広東では、「野味」つまり野生動物の肉に代表されるように、多種多様なものを食するというイメージが中国国内でも定着している。広州市内の清平市場では、家禽類や魚介類はもちろん、かつてはイヌやネコからサンリヤやヘビやハクビシンにいたるまで、

驚くほどたくさん生きものが生きたまま売られていた。しかし、SARSが猛威をふるって以来、こうした野生動物の多くは食材として取引することが禁じられ、さらに市街地が整備されたこともあいまって、清平市場の規模はだいぶんと縮小してしまった。現在では漢方薬の材料をあつかう店舗が集積しているくらいで、当時の面影はすっかりなくなっている。

### 水ゴキブリ？

このように市場で目にするのできる食材の数は減りつつある広東ではあるが、それでもときとして未知の食べものに出くわすことがある。あるとき村の知

ところで、「水甲虫」というのは広東での通称で、標準中国語でのゲンゴロウの名称は「龍虱」という。龍

のシラミとはこれまで風流な呼び方だが、知らない者にとっては、「龍のシラミを食べてみるかい？」とた

## 食材としてのゲンゴロウ

教えられるままに、まず羽の部分を取りはずしてから、その下の白っぽい身を食べる。少し苦みがある程度で、それほどくせのない味である。

家庭での一般的な調理方法は、生きたものを買ってきて、まず下ゆでしたあと、塩、山椒、八角、桂皮などとともに三分間ほど煮るのだという。腎臓によいとされていて、夜尿症の改善に効果があるということだ。

市場では、今オスが五〇〇グラム三〇〇円、メスが二〇〇円ほどで売られている。そのほとんどは食用に養殖されたものである。メスがオスより高いのは、メスの方が栄養価が高いとされているからだという。

ずねられても、やはりとまどってしまつにちがいない。

かつての清平市場のにぎわい  
(1998年9月)



レストランの水槽で  
売られるゲンゴロウ



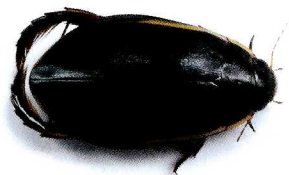
調理されて出てきたゲンゴロウ



村の人びとの食事風景

### ゲンゴロウ (学名: *Cybister japonicus*)

甲虫目に属する昆虫で、中国・日本・韓国など東アジアに広く生息している。亜科であるゲンゴロウ科に属するものを含めると、世界中で3,000から4,000種が知られている。日本でもかつては池や沼などで数多く見られたが、水質汚染や農薬などの影響で激減し、現在では10種あまりが絶滅危惧種あるいは準絶滅危惧種に指定されている。



(提供: 陳冠成)