みんぱく 食の民族誌

考える舌 14

ミツアリの腹、貴重な糖分源

素材・栄養生かす調理法 復興

久保正敏

手塚治虫の初の雑誌連載は1950年の「タイガー博士の珍旅行」、その一篇に、博士率いる子ども野球チームがアリの国を訪れ、洞穴にぶら下がる蜜袋を舐めて飢えをしのぐ場面があり、読んだ私は衝撃を受けた。

オーストラリアと北米の砂漠地帯に生息するミツアリ（ミツツボアリ）の一部働きアリは、仲間が集めた蜜を腹部に貯め、群れの飢饉に備える。豪中央砂漠地域のアボリジニ女性は、砂地を数㍍掘り下げ巣穴を探す。直径約1㌢に膨らんだ腹をかめば上品な蜜が口中に広がる。乾燥地域の貴重な糖分源であるうえに、巣と通路は水脈や泉の源と信じられているので、ミツアリは極めて重要な生物であり、当地で伝承されている神話の主人公だ。今や中央砂漠地域の主な芸術である点描画が生まれたのも、ミツアリ神話を持つ町である。

ほかにも、ガやカミキリムシの幼虫ウィッチェティグラブは重要なタンパク源であるし、アーネムランドにいるグリーン・アントの緑色の腹はビタミンCに富み、風邪の特効薬であるなど、アボリジニの人々にとって、昆虫は大切な食材である。

ヒトは、言語を獲得して共同で狩猟する体制に進化するまでは、もっぱら採集生活が中心であり、昆虫は重要なタンパク源だった。以来、ヒトは昆虫食と縁が深い。日本でも、イナゴ、蜂の子、カイコのサナギ、ザザムシなどは今でも山間部で食されるし、中国や東南アジアでは、セミ、タガメ、カメムシはグルメの対象だ。昆虫は優れた栄養源であるうえ、食べた餌から栄養への変換効率も抜群なので、宇宙食への応用も研究されている。

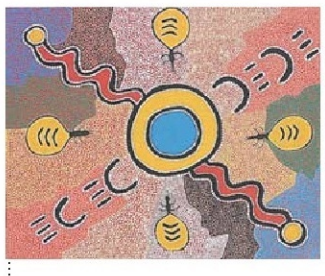
アボリジニの伝統食

オーストラリアのアーネムランド・イルカラ近辺の海岸で捕れたばかりの魚を焼くアボリジニの女性（筆者撮影）

アボリジニは、昆虫など生食することもあるが、狩猟・漁労で得た食材は伝統的な方法で加熱する。焼け石や熾火を使って遠赤外線で焼いたり、ユーカリの葉で覆って蒸し焼きにする。いずれも、素材の味や栄養分を生かす調理法で、この特徴は伝統食に共通する。

しかし、今や中央砂漠やアーネムランドなど伝統地域でも西欧型食料品の入手が容易となり、伝統食から遠ざかったアボリジニも多いが、その便利さと引き換えに、糖尿病、心臓病など生活習慣病が増えたという。例えばマーケットで手に入る精白小麦粉は、伝統食に比べビタミンやミネラルが足りないのだ。そこでアボリジニ自身、政府の健康政策と連携して伝統食復興に努めている。

私たちも、大量の飼料や水を使うので栄養への変換効率が悪いうえにグローバル経済下にあるため供給が不安定な食材に依存し、その一方で精製・精白して取り除いた成分をあらためてサプリメントで補う、という愚を犯していないか。伝統の知恵を生かした地産地消型食生活への回帰を、真剣に考える時期に来ているのかもしれない。（国立民族学博物館名誉教授）



ミツアリが目指す聖地の巣から生じた泉や巣を掘り出そうとする女性たちをモチーフにした点描画＝作者：Janet Herbert、収集地：ウルル（エアーズロック）、収集年：1987年、国立民族学博物館所蔵

京都新聞社 The Kyoto Shimbun Co.,Ltd.

©京都新聞社 無断複製・転載を禁じます