

# アリを食べること

村上 貴弘

保全生態学・社会生物学

古来よりアリ食は、食文化の一部として脈々と人間社会に根付いていた。中南米では広く昆虫食が伝統食の一部とされている。メキシコでもアリを食べているという

文献を昔読み、是非これはアリを研究するものとして、食べておかなくてはならない、と実習前に決めていた。本コラムではその体験のルポルタージュとともに先入観にとらわれて、大きな可能性を見逃すことのないよう、ここに昆虫食、とくに中南米でのアリを食べる文化についてまとめよう。

メキシコでアリを食べるということは三橋淳著「世界昆虫食大全（八坂書房）」の中に書かれており、以前よ

りよく知っていた。しかし、メキシコのどこに行ったら食べられるのか、といった具体的な情報は一切なく、たどり着けるのか不安ではあった。こういうときは現地でどんどん話を聞いて行くに限る。

地元のホテルの従業員などに聞いてみるが、はかばかしい成果は上がらない。しかし、メキシコ国立自治大学のKen Ohyama先生に聞いたところ、即座に「それはes canolesのことだねー」と返答があった。ネットでの膨大な情報による検索結果を、現地での情報収集が簡単に凌ぐ瞬間だ。さらに、メキシコシティに戻り、同じくメキシコ国立自治大学のElla Vazquez Dominguez先生

に重ねて聞いてみると、メキシコの高級レストラン「El Refugio」でes canolesを食べることができるといふ。これは是非とも行ってみるしかない。

僕は、アリの研究をしている。1992年から23年間、ずっとアリを研究してきた。とくに中米パナマのバナマ運河に浮かぶバロコロラド島でキノコを栽培する、いわゆる「農業する」アリの研究を22年間行っている。長いこと研究をしていると本筋の研究以外にもアリの周辺の情報を集めたくなってくる。たとえば、ハキリアリは人間の農業の起源にも深く関わっていること。コロンビアでは豊かさや子だくさんの象徴として結婚式の引き出物などに送られること、そして中南米ではよく食べられていることなど。

メキシコシティの投宿しているホテルから数ブロック離れたところにあるレストラン「el Refugio」、スペイン語で隠れ家という意味を持つ。なかなか象徴的な意味で良い。実はこのレストラン、「地球の歩き方」でもトップで紹介されている高級レストランである。もちろん、ガイドブックにはアリの幼虫が食べられるとは一言も書

いていないが。

es canolesはハキリアリ*Atta mexicana*の女王アリの幼虫をサポートなどと炒めた、いたってシンプルな料理である。味付けの基本はバター。芳醇な香りと高タンパクのしつかりとした旨味。メキシコの人々がこれを高級料理とするのも頷ける。値段は2015年2月現在で280ペソ、日本円で約2800円。屋台のタコスが1つ10円ということを考えていかに高価な料理であるかがわかる。

このアリの幼虫は、形態的に見ると、昆虫の中で唯一外見的に節が見えない。見た目はゼリービーンズのようにツルツルとしている。なぜそのような形態になったか。それは菌園の中で全く動くことなく成長・変態をすることができるのでわざわざ運動するための節を作る必要がなくなったからだ。食料源は100%キノコのみ。キノコはどこから供給されるのか？ハキリアリはキノコを巣の中で育てる「農業をするアリ」だ。高タンパク・高脂質の蕪状菌糸という特殊な菌糸を与えられる。ハキリアリの女王アリは地球上に生息する1万1千種のアリの



コロンビアから取り寄せたハキリアリのローストの缶詰



ハキリアリ料理を提供してくれるレストラン「El Refugio」



ハキリアリの女王のロースト

撮影 村上 貴弘



ハキリアリ料理「es camoles」

中でも最も大きな女王アリの一つだ。体長は約3cm。今回食べた es canoles に使われている幼虫のサイズが約1.5cmだったのもう少し季節が進めば大きな幼虫が手に入るのかもしれない。

どうやってハキリアリの女王アリの幼虫だけを取りだしているのか？ それは今回の実習のテーマだろう。メキシコシティにはハキリアリは生息していない。主な生息地はメキシコ南部、とくにオアハカ周辺が es canoles 料理の中心地らしい。次回の実習地はそこに決まりだ。ぜひ採集する人々にくつついて一緒に採集してみたい。食文化の多様性を学ぶこれ以上ない良い機会となるだろう。

さつそく興奮で震える手でメニューを開くと、スペイン語で「es canoles」とある。その下にはテキーラやメスカルの原料であるリュウゼツランの根っこにいるガ（ボクトウガ）の料理の名も。注文して、待つことしばし。運ばれてきた皿にはプリッツとした白いハキリアリの女王の幼虫が！ さらに震える手で es canoles を堪能する。濃厚な旨味とバターの相性が素晴らしい。

また、サボテンの苦みも効いている。これは全くゲテモノなどではなく、高級料理の部類だろう。同行した矢原先生も「これは旨いよ！」と絶賛していた。我がことのように嬉しい。

中南米の他の地域にもアリを食べる文化が残っている。コロンビアでは豊穡の象徴としてハキリアリの女王ア리를煎って食べる。これは今でも通販で買える。また、前述したように結婚式の引き出物としても使われている。

実際に取り寄せて食べてみたところ、ピーナッツとベーコンの中間のような香ばしく、旨味のある味であった。

エクアドルでは「ウクイ」という名でハキリアリを食べられている。主に2、3月に集中的に採集する。恐らく、結婚飛行の時期を狙ったものと考えられ、文献では羽アリのメスとあることからそれが裏付けられる。ただし、期間限定でしか採取できないため、十分なタンパク源にはなっていないという。

ブラジルのアマゾン熱帯でもハキリアリは伝統的に食

されている。少し古い文献になるが、名著「奥アマゾン探検記」(向一陽著、中公新書)によると、アマゾン熱帯のワイカ族はハキリアリの幼虫をゆでて食べる習慣があるという。

このように、ハキリアリは中南米各地で伝統的に食べられていた。決して、主食というポジションではないが、貴重なタンパク源として利用されていた。

現在、西洋文化を基礎とした食生活では、動物性タンパク質を生産するために環境に負荷をかけているのか、そしてその運搬だけでも限りある化石燃料をどれだけ使っているのか。持続可能な社会を考える上で食料の持続可能性は重要課題といえる。アリを含む昆虫食を見直す時期がきているのではなからうか？

#### 参考文献・URL

三橋淳「世界昆虫食大全」、八坂書房、2008。

向一陽「奥アマゾン探検記」、中公新書、1978。