

城取博幸の
山口のスーパーマーケット見聞録

NO158
2023年4月
城取フードサービス研究所
城取 博幸

「昆虫食の研究」と山口「毛利邸博物館と毛利庭園」

2023-04-07 17:07:11

昆虫食の研究
再び伊那市創造館へ



昆虫食特集で展示されていたパネルの写真を撮らせていただく
大昆虫食展その2「昆虫食 ニューウェーブの時代」

大昆虫食博 RETURNS! その二

『昆虫食、ニューウェーブの時代』

『昆虫食は世界の食糧危機を救う。』『SDGsの目標達成に昆虫食を。』目触りの良いキャッチフレーズと共に、昆虫食を語るものが「ブーム」となっています。でもほんとうにそれが唯一の正しい道筋なのでしょうか。

「大昆虫食博 RETURNS!」第二部では、昆虫食をめぐる新しい動きを、人物を中心に紹介します。「虫を食べるしかない未来」ではなく「虫も食べられる明るい未来の食文化」の提案です。

立教大学文学部 文化環境学
大学院超域文化学専攻
野中 健一 教授

「昆虫食を通して、自然を体に取り込む。」

上伊那農業高等学校
コミュニケーション科
グローバルコースの生徒たち
指導教諭 山下 昌秀 先生

挑戦「伊那谷昆虫食の新たなブランド化。」

レストラン ANTCICADA
藤原 祐太 代表

「食は作業ではない、冒険だ。」

和信航空研究会(愛蔵版)AXN
山下 雅道 名誉教授

「食文化の進化は、
〜虫食〜、虫食食、
虫食の進化が促進されて〜」

和信航空研究会(愛蔵版)AXN
山下 雅道 名誉教授

「食文化の進化は、
〜虫食〜、虫食食、
虫食の進化が促進されて〜」

立教大学文学部教授「野中健一」氏 昆虫食を通じて自然を体に取り込む

昆虫食を通して 自然を体に取り込む。①

世界中にある昆虫食。自然と五感で交わる昆虫食。

立教大学文学部教授
文化環境学
大学院超域文化学専攻
野中 健一

野中 健一 (のなか けんいち)
1964年、愛知県生まれ。名古屋大学文学部卒業、文学研究科博士課程中退。

北海道大学、名古屋大学、三重大学、総合地球環境学研究所(京都)での勤務を経て、立教大学文学部教授(文化環境学)として現在にいたる。専攻は地理学、生態人類学、民族生物学。民族昆虫学者の第一人者。

自然と人間との関わり合いをテーマに、身近な生物の利用、環境認識、地域文化資源について、地理学の視点から、世界各地でフィールド調査をし、「生き物と人々の関わり」を中心に研究を進める。

ブルーグラスミュージックの演奏者として、多くの観客に、虫食文化を伝える活動中。

大昆虫食博 RETURNS! その二

『昆虫食、ニューウェーブの時代』

火星での昆虫食

火星での昆虫食 Space Agriculture
 JAXA(宇宙航空研究開発機構)
 山下雅道名誉教授 の研究から
 より高く、より遠く、地球からはるかに離れて ①




火星の種蒔く人



太陽系の赤い惑星・火星には水があり、メタンが地下から噴出してきます。火星の地下にはひょっとして生物がいるかもしれません。あるいは昔に生きていた生物の化石があるかもしれません。火星の表面は凍るほど寒く、大気も地球のおよそ1/100の薄さで、呼吸するのに酸素もありません。

わたしたちが火星に行って生命探査をするには、人間が火星の上で生きるための方法を考えなくてはなりません。地球から火星を往復するには短くとも3年くらいかかります。2年に1度しか行き来する機会がないのです。生きるためには物質をむだにはできず、再生循環して利用することになります。

大昆虫食展 その二
 『昆虫食、ニューウェーブの時代』

火星で農業をする 野菜でなにを食べる？

火星での昆虫食 ② Space Agriculture
 JAXA(宇宙航空研究開発機構)
 山下雅道名誉教授 の研究から



◆ 火星で農業をする

火星の上(レゴリス)や岩石、大気中の二酸化炭素、地下で凍っている水、そして太陽の光(1日の長さは地球とおなじ)などを使い、火星で農業をします。植物を育て、二酸化炭素と水とミネラルなどの肥料から酸素と食料をつくります。植物が太陽光を受けて栄養素と酸素を作るのに併せて、その葉からは大量の水が蒸発します。その水を回収して利用します。

火星では生命体や生命がつくった有機物をさがすのが目的であることもあって、ゴミは出せません。人間の排泄物や食材で食べられないところは、高温好気堆肥菌が植物をさだめる肥料に変えてくれます。この高温好気堆肥菌は、80-100度という高温で活発に働くのでごみを短期間で堆肥にすることができます。高温なので、病気を起こす細菌や寄生虫の卵などを殺すことができます。



これまでの有機農業でよく用いられている堆肥菌(50-60度)と比べて安心・安全なのです。高温好気堆肥菌は日本の誇る得意技です。

◆ 火星でなにを食べる？

コメ(300g) ダイズ(100g) サツマイモ(200g) 緑黄色野菜(300g)を食べます。しかし植物だけでは栄養がたよるので、動物性の食品もたべなければなりません。そこで桑の木を植えて、その葉で蚕を飼います。蚕のさなぎを人間が食べるのです。毎日さなぎを50g食べると、そのままから1年で着るもの一式を絹でつくることができます。更に水田で育てたドジョウ(120g)や、塩(3g)も採取すれば、栄養的にまったく不足はありません。



◆ 火星の食卓プレート

蚕は5000年くらい前から家畜にされてきた昆虫です。桑の葉が大好きで、それだけを食べて大きくなり、まゆを作りまゆがけから吐き出すほど驚かすほどの細い繊維は1km以上にもなります。



蚕の一生

大昆虫食展 その二
 『昆虫食、ニューウェーブの時代』

食用コウロギが物議をよんでいるが、好みの問題ではない
動物性タンパク質が不足してきている

食べる絹「からシルクパウダー」

蚕の繭を食べやすくしたもの

伝統食品＋イノベーション＝未来の食品



「こおろぎ醤油」



農産物直売所「グリーンファーム」で売られていた「蜂の子ごはん」

これは伊那谷の伝統食

前に地蜂の巣(生きた幼虫)が販売されていた時

わざわざ岐阜県土岐から懐かしいと買いに来ている老夫婦がいた



ごはんには蜂の子の甘露煮を混ぜた「蜂の子混ぜごはん」

トッピングはいなごの甘露煮とキュウリの漬物



我が家の夕食

さばの味噌煮、菜花、自家製の野沢菜漬け、昆布の佃煮、手づくり味噌の味噌汁



蜂の子ごはんは電子レンジで温めていただく
温めても嫌な臭いはしない
いなごのトッピングがシャレしている



「気持ち悪い」などと言われるかもしれないが、これが食文化
縄文時代から食べられているんですよ



最終編 2月に訪問した山口県続き
「毛利博物館、毛利氏庭園」へ



入口の門



案内図



重要文化財 旧毛利家本邸



毛利邸は、明治 25 年(1892 年)井上薫が旧萩藩主毛利氏の邸宅としてこの地を選定途中、日清、日露戦争を挟み 1916 年に完成した
本邸は江戸期の書院造の様式を取り入れた本づくり瓦葺き
木曾の檜、屋久島の杉、台湾の樺(けやき)等の良い材を使っている

大正、昭和天皇皇后両陛下の行幸の際には、宿泊所として供された



玄関



天井



毛利の裏家紋



内廊下



室内



庭園



一番奥の部屋

天井が高くなっている



天井



「百万一心」



意味は、上から分解して読むと「一日一カ一心」と読めます

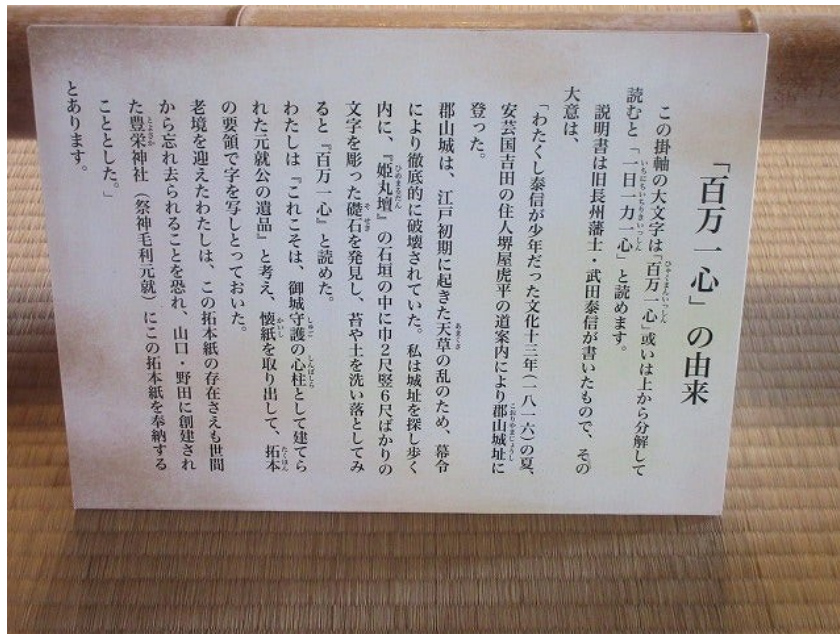
旧長州藩士「武田泰信」が書いたもの

安芸国吉田の「郡山城」で、姫丸檀(ひめまるだん)の石垣の中に文字が掘られた礎石を発見し、

苔や土を洗い落としてみると「百万一心」と読めたという

元就公の遺品と考え、懐紙を取り出し拓本したという

意味は字の通り一日を大切にすること



博物館

中は撮影禁止だが貴重な展示品が並ぶ

ここに居た若い学芸員と2時間ほど話をする



台所



風呂



かわや



手洗い



奥に見えるのが、砂が敷かれた波高



説明文



正面から見た毛利邸

1階は銅葺き、2階が瓦葺き



庭園



石の橋は修繕中で通れない



ネコが日向ぼっこ



近くのスーパーマーケット「アルク」へ



岩国れんこんも
確かに穴は9個だ



子鯛とカワハギ



ふぐ



なまこ



丸久グループが自信をもってお届けする自慢の牛肉

「宮崎県産牛(交雑種)」

交雑種とは黒毛和種とホルスタインの交配

「国産牛」として流通する牛肉の主流



宮崎牛ステーキ



ステーキの品揃えが多い



惣菜売場

手づくりの「さばの煮つけ」と「鶏レバー煮」



野菜の煮物にもれんこん

ここでもれんこんの穴を数えるジジイが

はたから見れば異様な光景



やきとり

内臓肉を使ったやきとりも



鶏ハラミの塩だれおつまみ



丼売場
このボリューム



絹衣五色いなり
5色の味が他の初める 398円は安い



どら丸

おにぎりのように具がたっぷり詰まったどらやき



宇和島、松山、今治、しまなみ海道、尾道、広島、山口を一週間で回った
車を出していただいた広島の「とんかつ さち」のオーナーに感謝します
またお願いします

今年は台湾旅行をしようと思っていたが、四国、瀬戸内海、中国地方にはまってしまった
今月はまたお願いして、淡路島、徳島へ行く予定

天候がよければ剣山も登るつもり

今阿波徳島が熱い