

第5回合同講演会

富山の自然を食らう

ー野生生物と食文化

講演要旨集



令和3年5月15日(土) 13:00~16:00

主催：富山県生物学会
富山県中央植物園/指定管理者：(公財)花と緑の銀行

プログラム

13:00-13:05	開会のご挨拶	佐藤 卓
13:05-13:30	富山人はこんなものを食べてきた 一ふるさとの山菜料理	木内静子
13:30-13:55	富山の魚食アラカルト—マスとブリの食文化	稲村 修
13:55-14:20	鱒寿司の笹、ススタケの笹—富山県のササ類	高橋一臣
14:20-14:30	—換気休憩—	
14:30-14:55	昆虫は世界を救う—虫食い文化の復活を目指して	岩田朋文
14:55-15:20	増えた獣は食べて減らせるか?—猪、鹿、熊を考える	白石俊明
15:20-15:25	—換気休憩—	
15:25-15:45	会場からの質問・意見に対する講師のコメント	
15:45	閉会のご挨拶	中田政司

*各講演の後に換気を行ないますので、予定より若干遅れることが予想されます。

1	2
3	4
5	6

- 1 ウワバミソウ (よしな) *Elatostema involucratum* Franch. et Sav.
- 2 鱒寿司 *Minamoto tokusen*
- 3 サクラマス *Oncorhynchus masou* Brevoort, 1856
- 4 チシマザサ (すすたけ) *Sasa kurilensis* (Rupr.) Makino et Shibata
- 5 いなご
- 6 イノシシ *Sus scrofa leucomystax* Temminck, 1842

富山人はこんなものを食べてきた ーふるさとの山菜料理

私の村は深い谷底にあります。

春一番のご馳走山菜はフジナ（エビラフジ）とヨモギ、そしてゼンマイ、ワラビ、ウドでした。コゴミは「へびのねござ」と言い不食、踏の臺も不食で、昭和40年前はごまよごしにフジナ、ウド、ミツバ。煮びたしにヨシナやフキ。じっくり煮込はゼンマイ、ススタケ。酢味噌にしたのはヨシナ、ウドの根、ワラビ、ギボウシ。モミジガサ（キノシタ）はジャガイモと味噌汁。ヨモギはやきつけ、ダンゴ、草もちに。

そして押寿司の中味は焼鯖とオニグルミで、裏面と表面は浅草海苔ではなくミョウガの葉や花海藻でした。

塩漬けにしたゼンマイ、フキ、ヨシナ、ホウキタケ、イッポンシメジ（注1）、カキシメジ（注2）等は別々に大鍋で煮て色とりどりに盛り付け、嫁いでいた小姑や娘家族に分家等親類が集まる春秋の祭りに法事、報恩講、盆と正月と大勢で食べる行事での幸福はもう二度とありません。帰りには、それらを美しく重箱に盛られて押寿司や赤飯、菓物と共に持ち帰るのでした。本家は大変でしたね。

村では山菜は現金集収入の一部で、子供の大切な小遣い稼ぎでもありました。小中学全校で600人以上の子等の山菜摘みも懐かしい。竹の子皮拾いも今頃しました。通学路は4ヶ所、県道歩きは4～5 km、おばたけ径、山崎径、ガンダル道とそれぞれお楽し味がありました。

昭和35年頃より村の収入に大きな変化があり、林道が作られて山菜盗りが始まり、村人は困りました。植林地の木も成長し林内の日当たりが悪くなり、山菜は少なくなりました。河川工事が始まり、山菜のあった谷川への小径も無くなり、今では出入りはできず、川の変化でも少なくなりました。

（注1）本物のイッポンシメジは有毒。富山ではウラベニホテイシメジの事をイッポンシメジと呼んで食用にしているが、ウラベニホテイシメジは有毒のクサウラベニタケに酷似しているので、誤食による食中毒事故が発生している。

（注2）一般にカキシメジは有毒だが、地域によっては食用とされている。カキシメジは形態的に似た数種から成る複合種で、中毒を起こす一群と毒成分を含まない一群があることが、最近明らかになっている。

木内静子 昭和23年生まれ。子供の頃より山仕事を手伝う。富山県自然解説員（昭和56年～）、富山県森林インストラクター（平成16年～）。日本百名山完登（平成13年）。本格的登山は25歳から。

富山の魚食アラカルト —マスとブリの食文化

年間降雨量が多い富山には多くの河川があり、豊かな陸水が流れ込む富山湾は急激に深海へとつながっている。身近に川や海がある富山では、四季にわたり種々の魚介類が古くから食用とされてきた。そして、人の営みや環境の変遷の中で育まれてきた「富山の魚食文化」がある。

例えば、「越中鰯」として古くから有名なブリは、年暮れに北海道周辺から富山湾に南下してくる大型のブリで、「歳暮鰯」や「嫁鰯」などに利用され、富山の文化と深くかかわってきた。全国的にみるとブリは、関西から南日本において年越しの際に珍重される魚である。一方、関東から北日本ではサケが珍重されてきた。富山県はブリもサケも捕れ、日本の南北の魚食文化が混在している地域でもある。

サケの季節が秋なのに対して、春に姿を現すのがサクラマスである。名前は、桜の季節に捕れるからとか、婚姻色に由来するからとされる。以前は富山湾沿岸の釣り漁で漁獲され、「鰯かけ」で食された。川に上がったサクラマスを押しずしにした「鱒寿司」は神通川周辺の名産であった。

魚食文化は時代や地域によっても異なり、マスやブリの他にも多くの事例がある。魚食の基本は生食（刺身など）、煮る、焼くで、加工品では干物、塩漬け、鮓（押し寿司や熟れ寿司など）である。富山で親しまれている魚食文化には、黒作りやイワナの骨酒、ドジョウの串焼き、イナダ、タラ汁などが知られているが、すでに無くなったものも多い。

一方で、新たに有名になったゲンゲ料理などもあり、魚食文化は変化している。また、富山湾の生物も変化してきており、近年ではリュウグウノツカイやダイオウイカなど、南方系の生き物が増えている。さて、これらが新しい富山の魚食文化になるであろうか？

稲村 修 魚津水族館館長。昭和 32 年、富山県生まれ。博士（環境科学）。1980 年に 2 代目魚津水族館に勤務し、数度の市役所勤務の後、2011 年から現職。著書に「ほたるいかのはなし」「富山のさかな（監修）」など

鱒寿司の笹、ススタケの笹—富山県のササ類

富山県にはいろいろなタケ・ササ類（イネ科タケ亜科）がみられますが、中国原産のモウソウチクや、古い時代に人によって導入されたと考えられるヤダケなどを除くと、県内にもともと自生しているのは冷温帯を中心に分布するササ属と、暖温帯にみられるメダケ属、およびそれらの交雑に由来するアズマザサ属ということになります。鱒寿司に使われるチマキザサと、富山でススタケと呼ばれるチシマザサは、ともにササ属に含まれます。

チマキザサは里山のコナラ林などに群生し、稈（かん=イネ科植物の茎）はあまり太くありませんが大型の葉をつけます。葉は丈夫でしかも硬すぎず、防腐作用があるといわれ、生乾きになるとよい香りがあります。鱒寿司をはじめ、越後の笹団子、金沢の笹寿司、京都の祇園祭のちまきなど、身近な里山でチマキザサの葉が入手しやすい地域では、チマキザサの葉で食品を包む習慣があります。葉や稈鞘（竹の皮）の毛の生え方に多型があり、どちらも無毛なのがチマキザサ、稈鞘は無毛で葉の下面に毛があるのがクマイザサ、稈鞘に開出する毛があり葉が無毛なのがチュウゴクザサ…というように、多くの種に細分されます。

一方、チシマザサは日本海側の山地のブナ林を特徴づけるササです。稈はササ属としては太く、高さ2メートル以上になり、上のほうから盛んに枝を出します。雪が積もると稈は折れずにしなやかに曲がって、雪に埋もれて冬を越します。葉はチマキザサより硬く、扱いにくいため食品を包むのには使われませんが、タケノコは人気のある山菜のひとつです。

ササ類にはさまざまな分類学的問題がありますが、ここでは、チマキザサとチシマザサの雑種形成、太平洋側の山地に生育するとされるアマギザサの仲間は県内にも分布するか？という話題をとりあげます。また、温暖化にともなう高山帯でのササ群落の拡大や、将来、日本海側の低地がチマキザサの生育に適さなくなる可能性などにも触れます。

高橋一臣 富山県中央植物園栽培展示課長補佐。昭和43年東京生まれ。植物園では屋外展示園の管理を担当する傍ら、ササ類の分類の研究を行っています。

昆虫は世界を救う 一虫食文化の復活を目指して

昆虫は、地球上に100万種いるともいわれるほど、たくさんいます。その多くは体長数ミリから数センチほどの大きさであり、地球の陸地のほぼ全域にくまなく生息しています。そのため、昆虫をえさとして利用する動物はたくさんおり、人間も例外ではありません。昆虫は、毒が無いものが多い、栄養がある、どこにでもいる、たくさんいる、捕まえやすい、といった点が人間の食料としても向いているのです。

私が2015年に行ったラオスでは、タガメ、カメムシ、コガネムシなど、たくさんの昆虫が市場で売られていました。また、日本でも、イナゴ、カイコ、ハチなどを食べる文化があります。富山でも、はちのこ（立山町芦峯寺）やいなご（氷見、射水）などを食べていたとのお話を聞いています。このように、昆虫食は実に一般的な行為といえそうです。

しかし、現在の日本では、昆虫食になじみ・関心が無い人が多いと思います。ところが、2013年には国際連合食糧農業機関が「食品及び飼料における昆虫類の役割に注目する報告書」を公表するなど、脚光を浴びつつあります。また、コオロギを材料の一部に使ったせんべいや、乾燥させたカブトムシ、タガメ、バッタなどが発売されるようにもなりました。今後、昆虫食はさらに注目される可能性があり、昆虫食に関心が無い・虫が苦手とは言いられない時代が来るかもしれません。

岩田朋文 富山市科学博物館学芸員。平成4年、埼玉県生まれ。修士（農学）。愛媛大学農学部、同大学農学研究科（修士課程）卒業後、現職。専門は昆虫分類学。日本産コガシラミズムシ科の分類学的再検討、富山県の昆虫相解明、北陸地方を主とした希少水生昆虫類生息調査に取り組んでいる。

増えた獣は食べて減らせるか？ 一猪、鹿、熊を考える

狩猟で得た天然の野生鳥獣の食肉をフランス語で「ジビエ」と称し、用語としてはここ10年ほどで富山県内にも浸透したと感じる。しかし、ジビエを家庭で食す慣習はごく僅かで、まだまだ外食やイベント等での利活用に限られ、ジビエ（素材）の流通を日常生活の中で目にする機会は少ない。

狩猟とは「狩猟期間内（一般的に11/15～翌年2/15）」に「狩猟免許（各猟具ごと）」を有した者が「狩猟者登録（年ごと、都道府県ごと）」を行い、「狩猟可能区域」で「猟具（銃・網・罠）」を用い「狩猟鳥獣」を捕獲することである。この他、市町村から任命された「有害鳥獣捕獲隊員」が、狩猟期間外にも被害地等において有害鳥獣の捕獲を行う。捕獲行為をきっちり管理することで、持続可能な利用と鳥獣害の抑制を図っている。野生鳥獣は、寄生虫や肝炎ウイルスなどを保有している可能性があり、不特定多数へ供与する際を守るべき衛生基準（野生鳥獣の衛生管理に関する指針）がH26年に定められ、これに沿ってジビエの生産・加工・販売を行う個人、飲食店が県内でも一定数生まれ、自治体も支援している。

かつて絶滅寸前だったカモシカ（特別天然記念物）やツキノワグマは、生息可能な森林や放棄耕作地の拡大で数を回復する一方、交通事故やヒトの生活圏での人身被害が恒常化した。また、長く県内で絶滅状態にあったイノシシとニホンジカは、2000年頃から急速に数が増え、農業被害は深刻化し、高山域への進出による「希有な生態系への負の影響」も懸念される。

自然は日々変化しており、過去の常識に縛られていては、環境も日常生活の安全も維持できない。夕食のおかずに「ジビエ」が一品、毎週〇曜日は「猪カレーの日」などの「新しい生活様式（新常識）」が広まり、地域の自然保護・環境保全、安全な生活を実現する後押しになることを願う。

白石俊明 富山県立山カルデラ砂防博物館主任学芸員。ツキノワグマなど高山帯を利用する哺乳類の生態解明、人身事故や農林業被害など「野生動物と人の軋轢解消」がテーマ。

富山県生物学会事務局 〒937-0857 魚津市三ヶ 1390
魚津水族館内 TEL: 0765-24-4100
<http://toyamaseibutu.mizubasyou.com/>
富山県中央植物園 〒939-2713 富山市婦中町上轡田 42 TEL: 076-466-4187
<https://www.bgtym.org>