

# 環境と人間Ⅲ

森の資源と暮らし

日時：平成21年8月22日（土） 10:00～15:00

講師：野中 健一（立教大学大学院文学研究科教授）

## 概況



（当日使用のスライド）

### 1. 自然と資源

自然と人の暮らしの関わり合いを「食べる」ことから考えます。人は資源を消費するだけでなく「文化資源」としての価値を見つけました。森は自然の存在かつ、資源生物の生育場所でもあり、そこには加工、獲得、技術などの土地に根ざした文化資源もあります。資源や開発は、自然と対立するのではなく、自然は人の暮らしがあってこそ理解でき、節度をもって利用していくことが大切であります。

### 2. 森と人との関わり合い 日本編

森は植物のみならず、さまざまな動物たちのすみ場となっています。人々はそれらを巧みに利用してきました。昆虫もその一つです。例えば、ハチに関して佃煮以外にも実にバリエーション豊かに食べられています。長野県北部の方では塩で炒めて食べたり、九州では、オオスズメバチをすき焼きにしたり、塩味のそうめんのダシにしたり。また、成虫になったスズメバチは焼酎に漬けて飲んだりしてご馳走となっています。

### 3. 森と人との関わり合い 世界編

アフリカや東南アジアなどで昆虫食は貴重な栄養源となっています。市場では、昆虫だけでなく実に多くの多種多様な昆虫が都市の市場に出回っており、ガの幼虫やバッタ、アリ、ハチ、セミをはじめカメムシなどが食用とされています。現地の人は野生の昆虫食に、それぞれ独自の味を見出し、生息場所や旬にこだわり、美味しさを感じ

ています。野生に対する意識はタンパク質やデンプン源といった栄養源としてとらえているのではなく、自然全体を取り込むこととして食しています。それは野生の食物の連鎖を熟知しているからこそその考え方です。

#### 4.食虫大学について

世界的に深刻な人口増加に伴い、食料難の問題があります。そこで注目されている虫に焦点を当て、新たな食料源を知るために世界各地の虫料理を食べる6月4日(むしのひ)に行われた「食虫大学」のイベントが紹介されました。虫は味なり・虫は愛なり・虫は未来なり"という虫道三カ条を定め、食虫って何だろうということを、食べながら楽しく理解することができたとのことでした。