

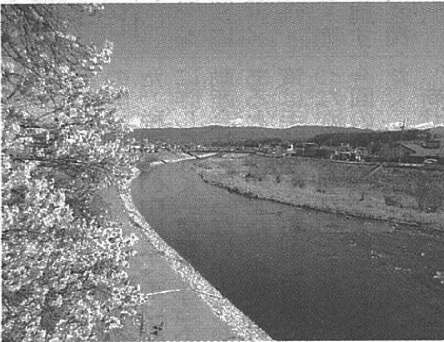
「信濃国は十州に 境連ぬる国にして 聳(そび)ゆる山はいや高く 流るる川はいや遠し 松本伊那佐久善光寺 四つの平は肥沃の地 海こそなけれ物さわに 万(よろ)ず足らわぬ事ぞなき」

制定50周年を迎えた県歌「信濃の国」の一番の歌詞で、「信濃の国(長野県)は10の国(越後・武蔵・甲斐・駿河・遠江・上野・三河・美濃・飛騨・越中)に接し、山は高く川は遠くまで流れている、松本平・伊那谷・佐久平・善光寺平は肥えた土地で、海はないが物産が豊富で不足するものはない」という意味である。

もともと地理歴史唱歌として作られた「信濃の国」は六番まであり、いずれの歌詞も長野県の地勢や地域について歌っている。長野県内どこにいても山々に囲まれ、360



⑥冬場の貴重なたんばく源だったザザ虫 ⑦天竜川流域では今も許可を得て漁が行われている



～文化的歴史的所産を巡る～

残したい情景

第12回 長野県伊那盆地



一般財団法人 日本不動産研究所

「信濃の国」の歌詞の中に「伊那」という地名がでてくる。これは、伊那谷(伊那盆地)のことを指しており、長野県南信地区・天竜川流域に位置する、東西を木曾山脈・赤石山脈に挟まれた細長い盆地の呼び名である。このような地勢から伊那谷は、近代の道路網・鉄道網が発達する以前は県内でも流通が滞る地域で、現代の基準でいえば「万(よろ)ず足らわぬ事ぞなき」という状況ではなかった。その中で育まれ、現代に残された伊那

日常に根付いた昆虫食

地勢が育む独自の文化的所産

度山が聳え立つ長野県の地勢は、そのものが情景である。この地勢は独特の個性を持った文化を生み出す。

独特の食文化が「ザザ虫」を食すことである。「ザザ虫」は、トビケラやカワケラの幼虫を食用にする場合の総称で、伊那市の直売所などで「ザザ虫の佃煮」が売られている。値段は40g当たり1350円の高級珍味である。瓶の中は黒く、ぎっしりと川虫が詰まっており、味は濃いめの佃煮で、苦みや臭みはなく、見た目さえ気にしなければ、酒のつまみとなるであろう。

伊那にだけ残る食文化

昔の伊那では、「ザザ虫」が冬場の貴重なタンパク源で

あったため、各家庭で捕獲していたが、現在はザザ虫を捕獲するには虫踏み許可証が必要である。冬季の天竜川流域では、許可を得た漁師がザザ虫漁を行っており、以前は数トン単位の水揚げだったが、今では数百キロ程度の水揚げに留まっている。近年は流通が発達して食材も豊富であるから、「ザザ虫」が高タンパクで栄養豊富とはいえず、食べ

には蚕や蜂の子、イナゴの総葉が陳列されている。長野市に住む知人は今でも蜂の巣から蜂の子を捕って食べるそう。昔話でカミキリムシの幼虫を食べていた話も聞いた。「昆虫食」は長野県の食文化として、「ザザ虫」は伊那独特の食文化として、豊かになった日本の食生活の中で強烈な個性となっている。



山々に囲まれた長野の地勢は豊富な産物をもたらしてきた

を食する文化は、過去から現代まで長野県で唯一、伊那だけの文化である。全国的には「昆虫食」が珍しくなった昨今ではあるが、「昆虫食」は長野県の文化として注目されており、長野の日常で「昆虫食」が散見される。今年4月には長野県の工業技術総合センターで、イナゴを原料にしたサプリメントが披露され、松本市内の一部の幼稚園では園児が捕まえたイナゴを調理して食べる行事がある。冬期には風物詩としてザザ虫漁最盛期のニュースが報じられ、地場のスーパー

郷間智史(松本支所/不動産鑑定士)