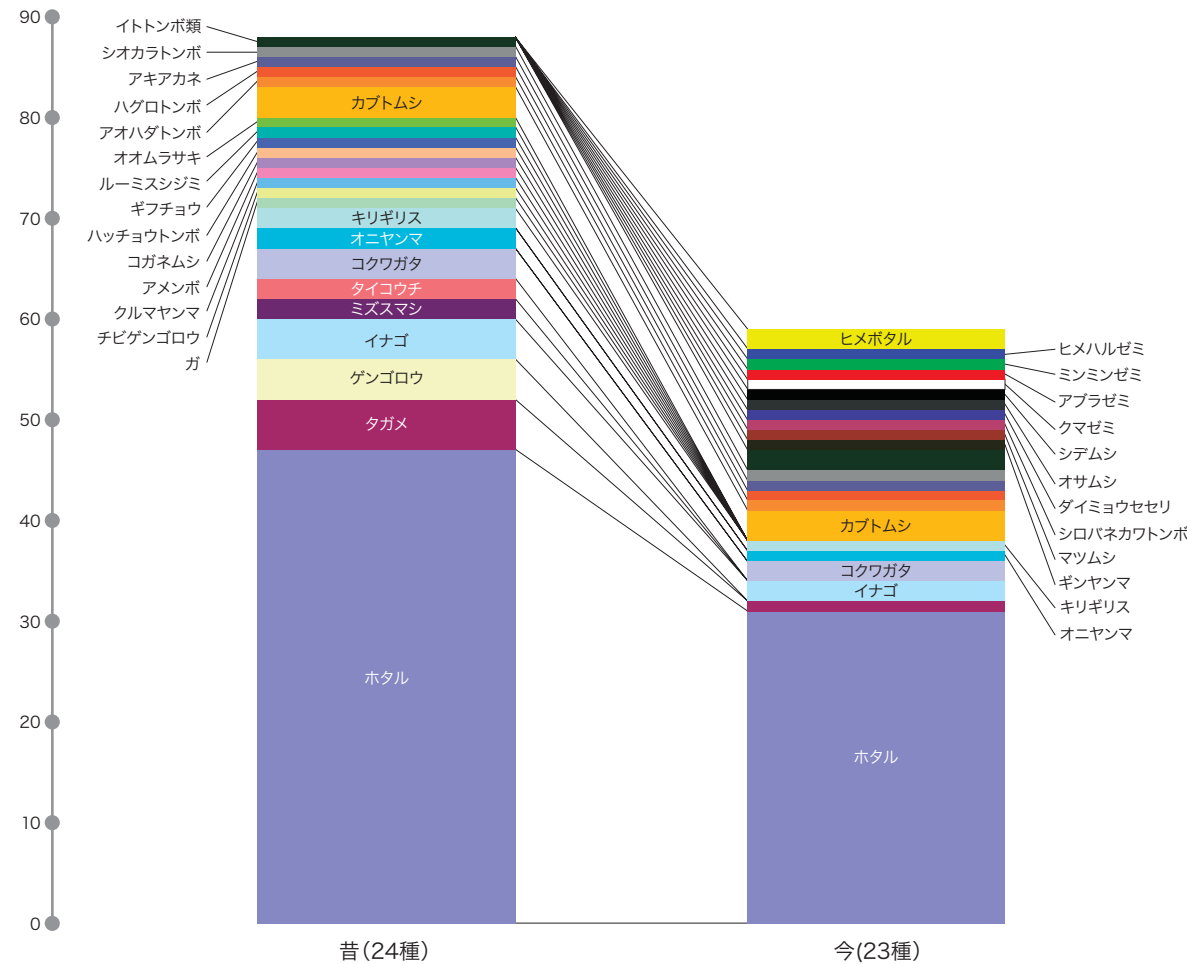
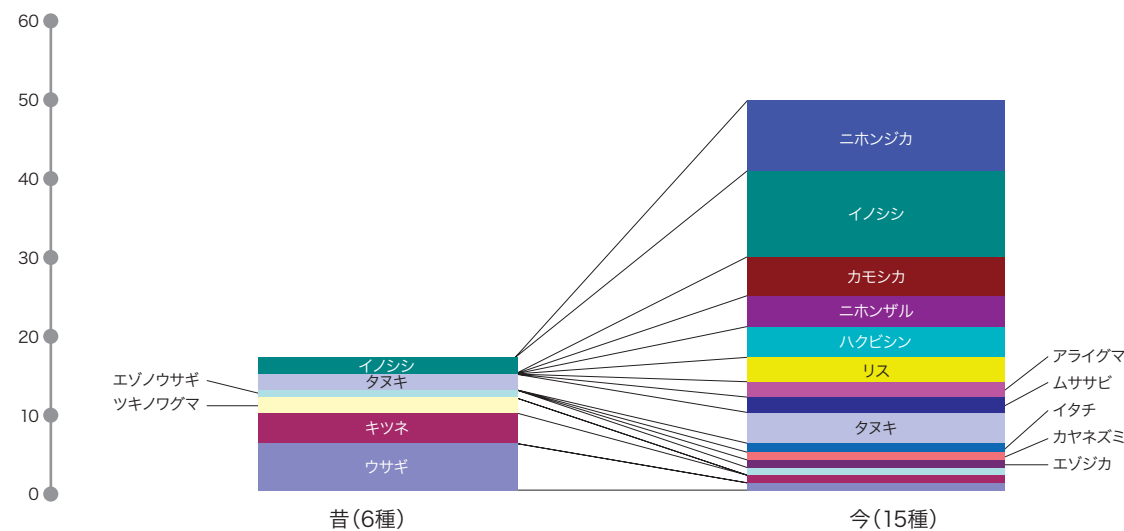


## 「身近な生き物」の報告数

### ①昆虫類



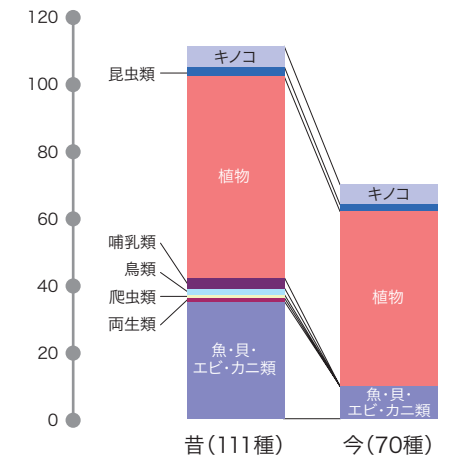
### ②哺乳類



※「植物」、「魚・貝・エビ・カニ類」、「両生類」、「鳥類」など、詳しくはwebサイトで公開していますので、合わせてご参照ください。

## 2. 「おやつやおかずになる生き物」の巻

かつては、周囲の自然の中からさまざまな生き物をとって、おやつや食事のおかずとして日常的に食べていたことがわかりました。中でも植物や魚・貝・エビ・カニ類がよく食べられていました。植物は、今でもよく食べられていますが、種類が大きく入れ替わっています。かつては、昆虫や両生類など今ではびっくりするような生き物も食べていたようです。



### よく食べる生き物・トップ 5

#### (植物編)



#### 山菜は今のほうが人気?!

かつてはクワが断然トップでしたが、今ではほとんどあがりませんでした。アケビやカキ、クリ、タケノコ、ヨモギは今も昔も比較的好く食べられていました。

意外だったのは、ワラビ、タラ、セリ、フキ、ノビルなどの山菜は、今回の調査では「今」のほうがよくあがったことです。また、

クレソンは、「昔」はあがらなかったのに、「今」は5票を獲得し次点となりました。これらは、最近の山菜ブームやフレンチ、イタリアンといった洋食人気を反映した結果でしょうか。

人の暮らしの変化とともに、食べる対象となる生き物も変わってきています。

#### (魚・貝・エビ・カニ編)



## 激減した魚・貝・エビ・カニの利用

ウナギが今も昔も不動のトップでした。日本人にとって大事な食材のようです。「ウナギは流し針で釣ったり、ウケで捕獲した」「コイ、フナ、ウナギは貴重なタンパク源で大人も競って捕った」などの報告がありました。

ただ、「今」では魚や貝、エビ・カニを身近な自然の中から捕って食べることは、「昔」の1/10近くに激減していました。今回の

調査であがったこれらの生き物のほとんどは、池、沼、川、田んぼに生息しています。食べなくなった理由として、数が激減し、ほとんど捕れなくなったことが多くあげられました。

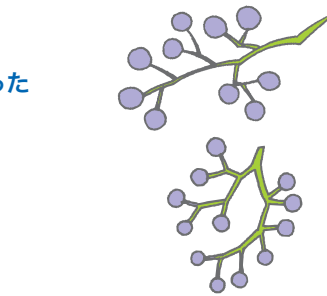
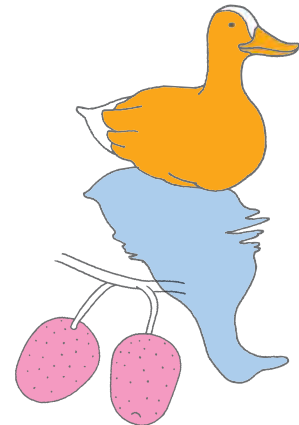
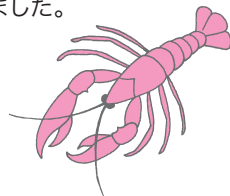
この利用の大きな変化は、これら水辺の環境が大きく変わり、生き物の生育・生息数の減少により、人々の付き合い方もまた大きく変化したことと表れといえそうです。

## (その他)

### こんなに食べてた!

これまで出てきた以外にもイナゴ、アカガエル、ヘビ、ノウサギ、カモ、キジなどいろんな生き物を食べていました。調理のしかたもさまざまなものがありました。

- マツクイムシの幼虫を焼いて食べた
- ザリガニはまだ珍しく捕ってバリバリ食べた
- 池干しのとき、フナを持ち帰り井戸水で泥を吐かせて食べた
- 「へぼ(地蜂、クロスズメバチ)」などのハチの子は煮付け、炊き込み飯にして食べた
- ナマズ・ウナギ・小魚・シジミなど夕食のおかずを捕って食べた
- 又カエビは寿司ネタに使用したほどとれた
- 夜の水田でカンテラを灯し釘を植えた棒でドジョウを捕った
- カモ、キジの産卵直後のものを食べた。卵を持っているかどうかは太陽に透かして確認した
- 海藻のイグス豆腐を作った
- 春のワラビはご馳走だった
- 伊勢湾台風が来るまでは、山でマツタケがたくさん採れた
- ニリンソウをおひたしにして食べた
- チガヤの若い穂の中の白い部分は噛むとほのかに甘くガム代わり
- 炭焼き稼ぎで山小屋に泊まり、ウナギ・ムササビなどをとり食べていた。帰帰するマスも豊富だった
- アケビ、ムベ、グミ、桑の実、ヤマブドウ
- ウミニナを茹でて
- 花の蜜吸い(ツツジ)

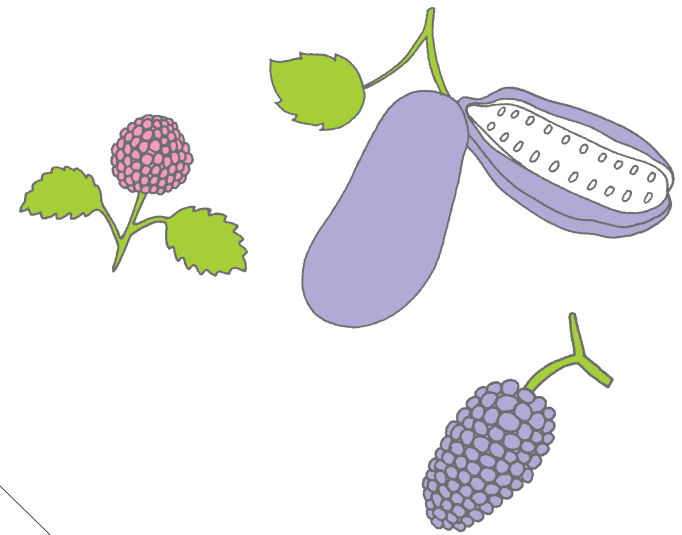
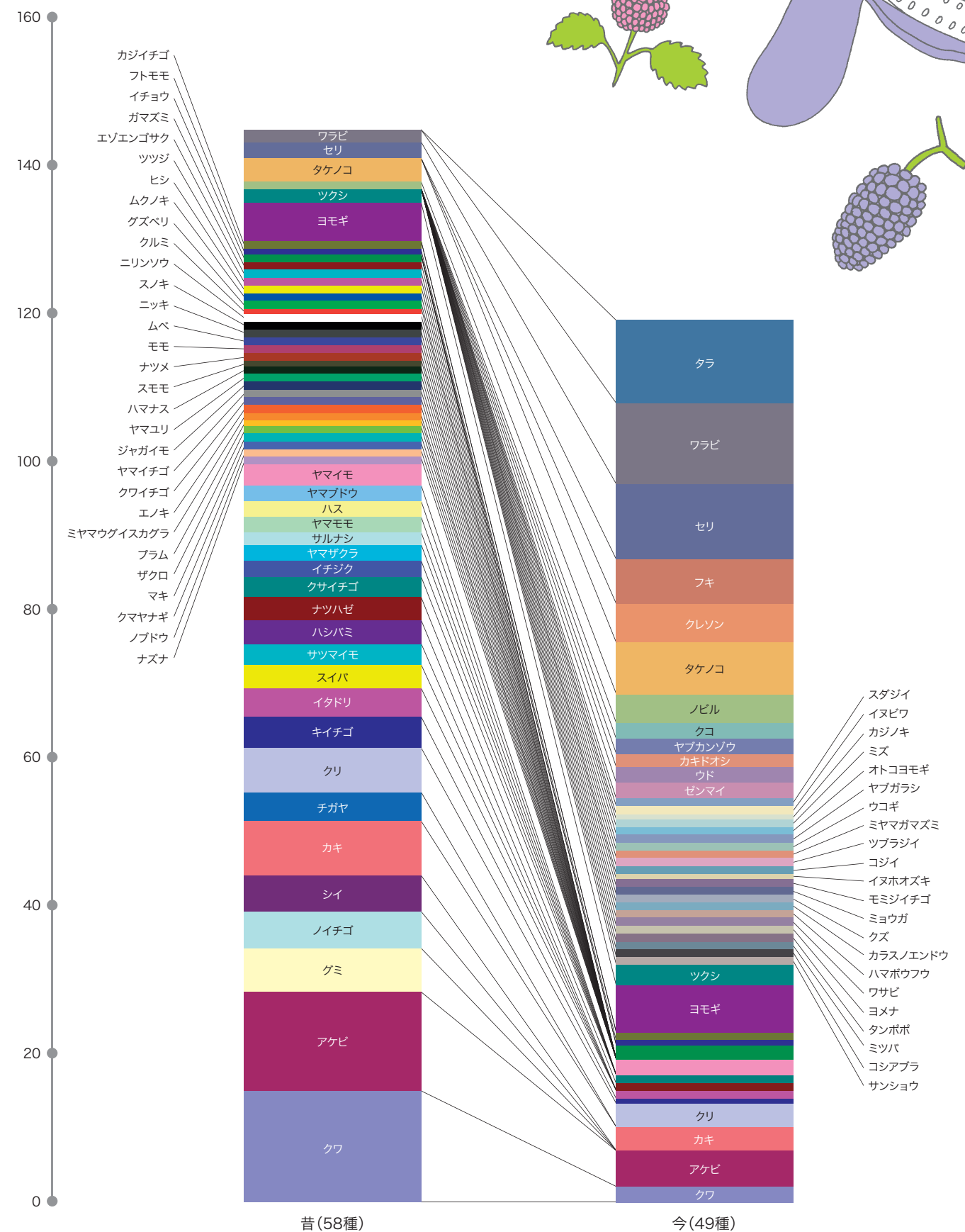


## 調査結果の背景にみられる今の状況

- コイヘルペス(ウイルスによるコイの病気)等があるのであまり食べない
- 農業等による水の汚染があるので、水の中の生き物を食べるのに慎重になる
- カキがたくさんなってもほとんど採らない
- コシアブラが山菜として人気でた
- ウド、フキ、ミツバ、タラを栽培して食べるようになった
- 「森遊びイベント」で地域の高齢者の知恵を実践する取り組みをしている。伝統的な食べ物の試食や里山の幸について学んでいる

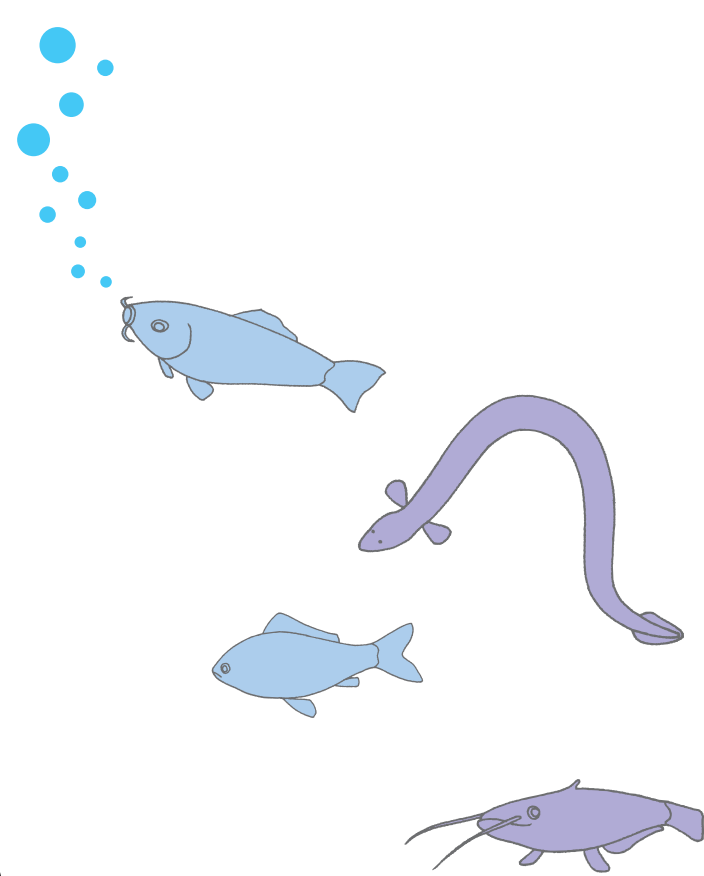
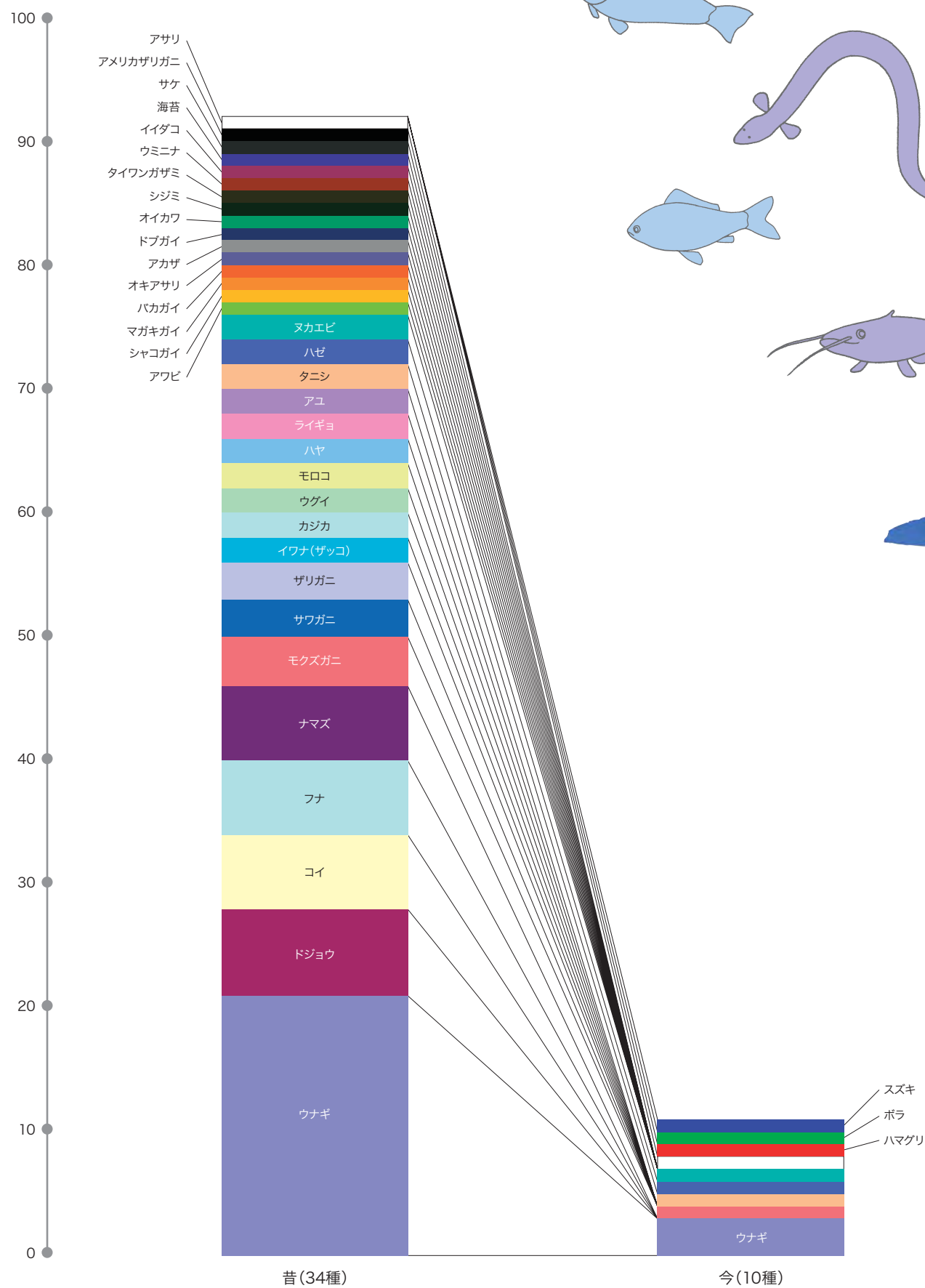
## 「よく食べる生き物」の報告数

### ①植物





## ②魚・貝・エビ・カニ類

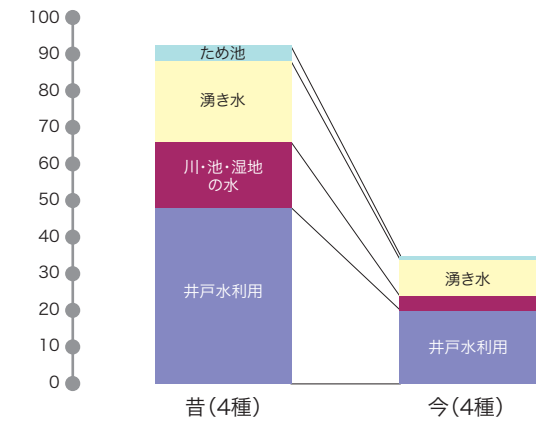


## 3. 「水もいろいろ」の巻

かつては、井戸水、川、池、湿地、湧き水、ため池等から水を得て暮らしていましたが、上水道が普及してからは、それらの利用は激減しました。まだ飲用に井戸水を使っているところもありますが、ほとんどは飲用ではなく、野菜や食器洗い、風呂、洗車や庭木への水やり等に利用されています。その一方で、飲用に適している湧き水は、今でも人々に喜ばれて使われています。

また、今も川やため池、湧き水から田んぼに水を引いて使っていますが、水量の減少や水枯れの状況が各地から報告されました。河川工事や森林伐採の影響による水量の減少や、水質悪化への懸念も示されました。湧き水はあるけれど利用されずに側溝に流されたり、暗渠になっているとの報告もありました。

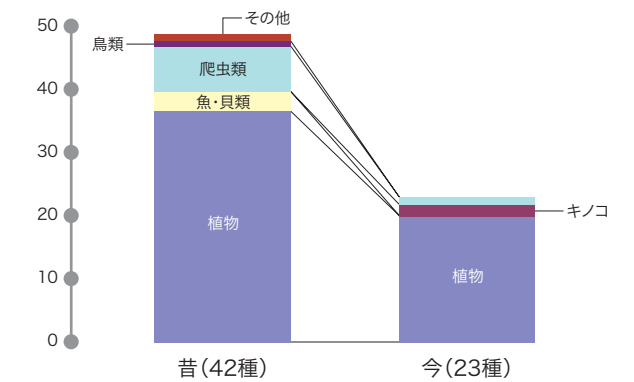
湧き水の新たな利用として、自然を復元するためのビオトープづくりの事例がいくつかみられました。おもしろいものでは「湧き水を使った流しそうめん店があった」(昔)、「井戸水の中にぬか床をいれて適温で漬物を作っている」(今)などの利用もあげられました。



## 4. 「生き物はオクスリ」の巻

報告数は少ないですが、今も昔も、薬として一番多く使われる生き物は植物でした。

「昔」では、次いでマムシの利用が多かったようです。「マムシ酒をつくり、打ち身や虫さされ、擦り傷に使った」「しょうゆ漬を傷にぬった」などの報告がありました。



### 薬草・トップ 5

