

# 昆虫食調査集計

内山昭一

本調査は主としてインターネットのホームページに設問をおき、閲覧者に回答を送信してもらうことで行った。いわゆる無作為抽出ではなく、回答者はネット利用者と昆虫食に関心のある人たちに限られるが、記入式回答では様々な昆虫食体験が語られ興味深い。

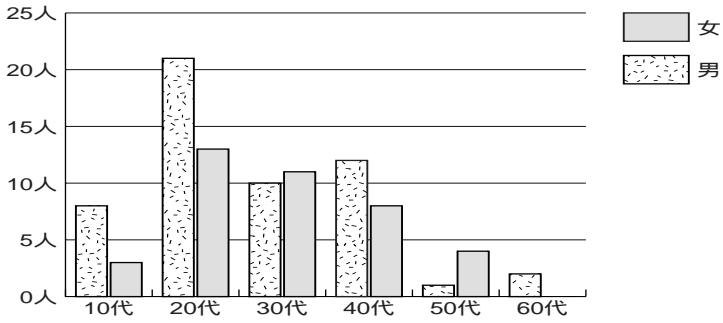
集計を概観したい。回答者の年齢・性別を見ると、20代が男女とも多く、昆虫食への関心が高いことがうかがえる（図1）。また回答者全体の約80%が食べたことがあると答えている（図2）。食べたことがない人の場合、これから食べてみたいと回答した人は30%未満に留まった（図3）。

食べたことがある虫では、1位（イナゴ、64人）、2位（ハチの子、42人）、3位（カイコさなぎ、17人）の順で、以下ザザムシ、アリと続く。これはほぼ予想通りの結果である（図4）。なかでもよく食べられているイナゴは「土産の佃煮を家で食べた」という回答が目立つ。たしかにデパートなど珍味コーナーでよく目にする。「子供のころ食べた」という回答も多く、イナゴの佃煮は幼少時の懐かしい記憶を呼び起こす味のようなのだ。イナゴを食べた理由のなかで、「子供が幼稚園時代、とってきて食べさせるように保育指導があったので家で食べた」という特筆すべき回答があった。

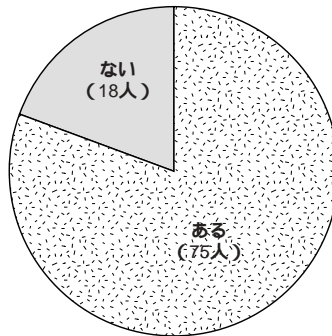
食べた感想を見ると、絶賛はハチの子に多い。「生は噛むと甘く、バターで炒めるとピーナッツの味」「甘い佃煮だったせいか、ピーナッツ入りのチョコレートを思わせる味」「とろっとして白子の様な味」等々。イナゴはエビに似ていて抵抗ない、といった感想も多い。

食料不足になったときに食べられる虫として挙げたのは、1位（イナゴ、22人）、2位（ハチ、19人）、3位（アリ、17人）、4位（バッタ、9人）、5位（セミ、8人）だった（図5）。食べられない虫は、1位（ゴキブリ、32人）、2位（ムカデ、7人）、3位（クモ、6人）（ナメクジ、6人）（ウジ、6人）、4位（カメムシ、5人）（ミミズ、5人）だった。ゴキブリがいかに嫌われているかがこの結果からもわかる（図6）。食べられる虫は定番だが、食べられない虫は多種類で、昆虫以外にも挙げられている。

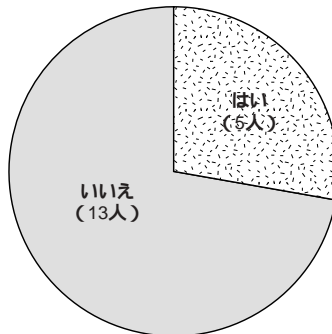
【図1】回答者の年齢・性別



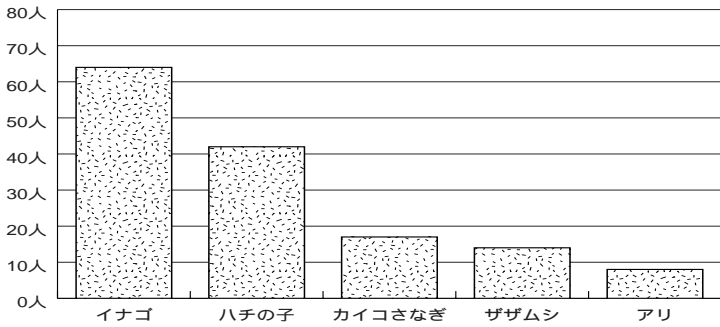
【図2】虫を食べたことがありますか



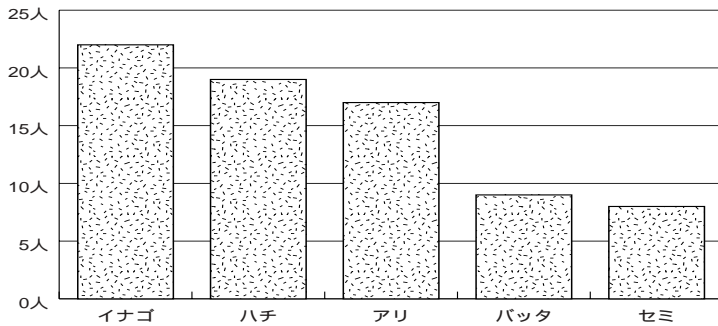
【図3】食べてみたいですか  
(これまで食べたことがない人の回答)



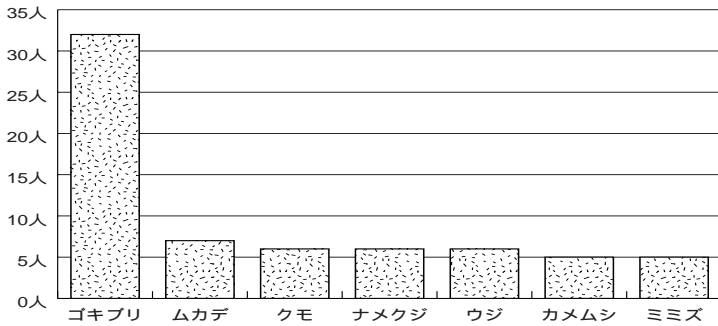
【図4】どんな虫を食べましたか



【図5】食料不足になったとき食べられる虫はなんですか



【図6】食料不足になっても食べられない虫はなんですか



回答者の年代・性別

10代 男(8)人,女(3)人  
20代 男(21)人,女(13)人  
30代 男(10)人,女(11)人  
40代 男(12)人,女(8)人  
50代 男(1)人,女(4)人  
60代 男(2)人,女(0)人

\* \* \* \* \*

虫を食べたことがありますか？

ある(75)人,ない(18)人

\* \* \* \* \*

(食べたことがない人の回答)

食べてみたいですか？

はい(5)人,いいえ(13)人

\* \* \* \* \*

(食べたことがある人の回答)

どんな虫を食べましたか？

- 1 イナゴ(64)人
- 2 蜂の子(42)人
- 3 カイコのさなぎ(17)人
- 4 ザザムシ(14)人

その他どんな虫を食べましたか？

(アメリカザリガニ,1人)  
(アリ,8人)(ヤマトクロアリさなぎ,1人)  
(アブラギス,1人)  
(芋虫,1人)  
(ウジ虫,1人)  
(オオエンマハンミョウ,1人)

(カ,1人)  
(カイコガ幼虫,2人)(まゆこ(カイコガ成虫),2人)  
(カブトガニ卵,1人)  
(ガ類の幼虫,1人)  
(クツワムシ,1人)  
(クモ,2人)  
(ケラ,2人)  
(ゲンゴロウ,2人)  
(コオロギ,2人)  
(コノハムシ,1人)  
(ゴカイ類(青イソメ・岩イソメ・ジャリメ),1人)

(サソリ, 3人)  
(シロアリ成虫, 1人)  
(ジョロウグモ, 1人)  
(セミ幼虫, 2人)

(タランチュラの卵, 1人)  
(タガメ, 3人)  
(タケツトガ幼虫, 1人)  
(タニシ, 1人)  
(冬虫夏草, 1人)  
(トンボ, 1人)(ヤゴ, 1人)

(ハチ数種, 1人)(ハチ成虫, 1人)(キイロスズメバチ幼虫, 1人)(黄色スズメバチの蛆、蛹、成虫, 1人)  
(バッタ, 1人)(トノサマバッタ, 2人)(ショウリョウバッタ, 1人)(オンブバッタ, 2人)

(マゴタロウムシ(ヘビトンボ幼虫), 1人)  
(ミールワーム, 3人)

(知らずに誤食してしまったものなら色々..., 1人)  
(食べたとは言えないかもしれませんが、自転車で乗っていて口に入ってしまった虫(笑), 1人)

\* \* \* \* \*

いっごろ食べましたか？

- ・【イナゴ】6年ぐらい前(40・女・010201)
- ・【イナゴ】大人になってから(40・男・010201)
- ・【イナゴ】小さい頃(10・男・010201)
- ・【イナゴ】子供の時(40・女・010227)
- ・【イナゴ】1950年代(40・男・010227)
- ・【蜂の子】1950年代(40・男・010227)
- ・【イナゴ】相当昔でよく覚えていない(30・男・010304)
- ・【イナゴ】子供の頃(30・女・010304)
- ・【イナゴ】小学生の頃(40・女・010331)
- ・【イナゴ】【蜂の子】【カイコのさなぎ】【ザザムシ】子供～大人(40・男・010310)
- ・【イナゴ】【カイコのさなぎ】小学4年生(10・女・010331)
- ・【イナゴ】子供の頃(40・女・010406)
- ・【イナゴ】【蜂の子】【トンボ】【カ】子供の頃&大人の頃(50・女・010326)
- ・【イナゴ】【カイコのさなぎ】【冬虫夏草】子供の頃、最近(40・男・010726)
- ・【イナゴ】【アリ】幼稚園から小学生(20・女・010822)
- ・【イナゴ】今から1年程前になると思います(20・男・010917)
- ・【イナゴ】【蜂の子】【カイコのさなぎ】子供の頃、15から20年前(30・男・010919)
- ・【イナゴ】子供の頃(1965年～1970年頃)(30・男・011219)
- ・【イナゴ】【蜂の子】【カイコのさなぎ】【ザザムシ】幼少時(20・男・011219)
- ・【タガメ】【トノサマバッタ】【ケラ】2年前(20・男・011219)
- ・【タランチュラの卵】3年前(20・男・011219)
- ・【イナゴ】【蜂の子】【ザザムシ】いつでも(40・男・020110)
- ・【シロアリ成虫】【ヤマトクロアリさなぎ】小学校4年(40・男・020110)

- ・【キイロスズメバチ幼虫】4年前偶然仕事で、巣を探ったとき(40・男・020110)
- ・【イナゴ】14歳の時、ハイキングで担任の先生が持ってきた(20・女・020409)
- ・【イナゴ】【蜂の子】【ザザムシ】去年(20・男・020412)
- ・【イナゴ】【蜂の子】15年前(20・男・020502)
- ・【イナゴ】【カイコのさなぎ】【ゴカイ類】3-4年前(30・男・020617)
- ・【蜂の子】10-20年前(30・男・020617)
- ・【イナゴ】たまに食べます(20・男・020708)
- ・【イナゴ】【蜂の子】数年前(50・女・020911)
- ・【イナゴ】【蜂の子】【ザザムシ】30年ぐらい前から(60・男・020911)
- ・【イナゴ】【蜂の子】【カイコのさなぎ】【ザザムシ】1997年ごろ(40・男・021002)
- ・【アリ】10歳ぐらい(20・男・021021)
- ・【イナゴ】【蜂の子】幼少時(20・男・021101)
- ・【イナゴ】【蜂の子】小学生~高校生(20・女・021118)
- ・【イナゴ】子供の頃(30・男・021211)
- ・【蜂の子】4年前(30・男・021211)
- ・【イナゴ】【蜂の子】子供の頃から現在まで(40・男・021228)
- ・【蜂の子】昨年春(30・男・030108)
- ・【蜂の子】【カイコのさなぎ】一年以内(20・男・030114)
- ・【カイコのさなぎ】【テッポウムシ】【コオロギ】【アブラギス】【マゴタロウムシ】子供の頃(60・男・030114)
- ・【イナゴ】【蜂の子】【ザザムシ】【まゆこ(カイコガ成虫)】子供の頃から今まで(60・男・030114)
- ・【イナゴ】毎年(40・男・030116)
- ・【クモ】保育園のころ(10・男・030122)
- ・【イナゴ】10年以上前です(30・男・030210)
- ・【イナゴ】【蜂の子】【カイコのさなぎ】【ザザムシ】【クツワムシ】【オンパッタ】【ミールワーム】【サソリ】【ジョロウグモ】【ガ類の幼虫】子供の頃から現在に至るまで。気が向いた時とか事故とか。美味しいものは普通におかずの一品になってますし(20・男・030307)
- ・【イナゴ】【トノサマバッタ】10歳くらいの時(20・男・030508)
- ・【イナゴ】小学生の時(10・男・030623)
- ・【黄色スズメバチの蛆、蛹、成虫】20年ほど前(40・男・030627)
- ・【アメリカザリガニ】小学生(20・男・030707)
- ・【イナゴ】田舎なので、小さい頃から食べている。最近は食べなくなったが...(20・女・030709)
- ・【蜂の子】大学の時(20・女・030709)
- ・【イナゴ】はるか昔、幼少の頃に(20・男・030730)
- ・【蜂の子】数年前に(20・男・030730)
- ・【蜂の子】【ザザムシ】小学校低学年のころ(30年ほど前)(30・男・030813)
- ・【イナゴ】【蜂の子】【カイコのさなぎ】【ザザムシ】小学校(30・男・030816)
- ・【イナゴ】【蜂の子】【アリ】幼少期(6~12歳頃)(30・女・030902)
- ・【イナゴ】【蜂の子】10年以上前(40・男・030916)
- ・【イナゴ】20年位前(40・女・030916)
- ・【イナゴ】2~3歳(10・男・031010)
- ・【イナゴ】【蜂の子】【カイコのさなぎ】【バッタ】【芋虫】【ウジムシ】【蜂の成虫】【セミ幼虫】【サソリ】中国に2年間留学していたとき(30・女・031014)
- ・【テッポウムシ】1985年ごろ(40・女・031110)
- ・【イナゴ】10歳のころ(30・男・031228)
- ・【イナゴ】去年(10・男・040309)
- ・【アリ】【おんぶバッタ】10年くらい前です、小学生でしたから(10・男・040319)
- ・【セミ幼虫】【アリ】【タガメ】【カイコ幼虫】旅行中(30・女・040604)

- ・【イナゴ】【ヤゴ】子供の頃(30・男・040604)
- ・【蜂の子】【ザザムシ】大人になって(30・男・040604)
- ・【イナゴ】【蜂の子】【カイコのさなぎ】【ザザムシ】ガキの頃(30・女・040604)
- ・【イナゴ】今年の二月(20・女・040610)
- ・【イナゴ】【蜂の子】子供の頃から時々(20・女・040630)
- ・【サソリ】去年(20・女・040630)
- ・【蜂の子】【テッポウムシ】小学生の頃かな(20・男・040730)
- ・【イナゴ】昨年(30・男・040903)
- ・【イナゴ】【蜂の子】【カイコのさなぎ】【コオロギ】【ケラ】【タケツトガ幼虫】【タガメ】【カブトガニ卵】おりおり(50・男・040930)
- ・【イナゴ】【蜂の子】小学生くらい(20・女・041010)
- ・【イナゴ】【蜂の子】初めて食べたのは末就学の頃(20・女・041013)
- ・【アリ】5~6歳位のと看(20・男・041022)
- ・【イナゴ】小さい頃から毎年(20・女・041024)
- ・【蜂の子】小中学生の時(20・女・041024)
- ・【イナゴ】小3 / 大学(10・女・041105)
- ・【蜂の子】大学(10・女・041105)
- ・【ショウリョウバッタ】幼稚園(10・女・041105)

どこで食べましたか？

- ・【イナゴ】子供が幼稚園時代、とってきて食べさせるように保育指導があったので家で。(40・女・010201)
- ・【イナゴ】自宅、いただきものとして。(40・男・010201)
- ・【イナゴ】家。(10・男・010201)
- ・【イナゴ】埼玉。(40・女・010227)
- ・【イナゴ】日本。(40・男・010227)
- ・【蜂の子】日本。(40・男・010227)
- ・【イナゴ】覚えていない。(30・男・010304)
- ・【イナゴ】もらいものを家で。(30・女・010304)
- ・【イナゴ】長野。(40・女・010331)
- ・【イナゴ】【蜂の子】【カイコのさなぎ】【ザザムシ】家、飲み屋。(40・男・010310)
- ・【イナゴ】【カイコのさなぎ】知り合いの家。(10・女・010331)
- ・【イナゴ】実家。(40・女・010406)
- ・【イナゴ】【蜂の子】【トンボ】【カ】自宅&アウトドア&居酒屋。(50・女・010326)
- ・【カイコのさなぎ】【冬虫夏草】つい最近韓国で。特にカイコのさなぎは町中の露天にあり、スーパーに缶詰もある。(40・男・010726)
- ・【イナゴ】家、学校。(20・女・010822)
- ・【アリ】道ばた。(20・女・010822)
- ・【イナゴ】自宅。(20・男・010917)
- ・【イナゴ】【蜂の子】【カイコのさなぎ】長野県小布施町の実家で。(30・男・010919)
- ・【イナゴ】自宅付近の水田で捕獲し、母親が調理して、自宅で。(30・男・011219)
- ・【イナゴ】【蜂の子】【カイコのさなぎ】【ザザムシ】長野、仙台。(20・男・011219)
- ・【タガメ】【トノサマバッタ】【ケラ】タイ。(20・男・011219)
- ・【イナゴ】【蜂の子】【ザザムシ】自宅。(40・男・020110)
- ・【シロアリ成虫】【ヤマトクロアリさなぎ】自宅。(40・男・020110)
- ・【キイロスズメバチ幼虫】自宅。(40・男・020110)
- ・【イナゴ】ハイキング中、山の公園で、担任からもらう。(20・女・020409)
- ・【イナゴ】【蜂の子】自宅。(20・男・020502)

- ・【イナゴ】勤務先 (30・男・020617)
- ・【カイコのさなぎ】【ゴカイ類】自宅。(30・男・020617)
- ・【蜂の子】父の実家(奈良県吉野地方)。(30・男・020617)
- ・【イナゴ】自宅。(20・男・020708)
- ・【イナゴ】【蜂の子】【ザザムシ】そば屋、旅館。(60・男・020911)
- ・【イナゴ】【蜂の子】【カイコのさなぎ】【ザザムシ】東京恵比寿の信州蕎麦屋。(40・男・021002)
- ・【アリ】家の近く。(20・男・021021)
- ・【イナゴ】【蜂の子】もらいものを自宅で。(20・男・021101)
- ・【イナゴ】【蜂の子】長野県にある実家。(20・女・021118)
- ・【イナゴ】東北のお土産。(30・男・021211)
- ・【蜂の子】長野の旅館。(30・男・021211)
- ・【イナゴ】【蜂の子】自宅やその他見つけた場所等(40・男・021228)
- ・【蜂の子】自宅(30・男・030108)
- ・【蜂の子】【カイコのさなぎ】研究室の飲み会(20・男・030114)
- ・【イナゴ】【蜂の子】【カイコのさなぎ】【テッポウムシ】【コオロギ】【アブラギス】【マゴタロウムシ】【ザザムシ】【まゆこ(カイコガ成虫)】長野県伊那市(60・男・030114)
- ・【イナゴ】自宅。(40・男・030116)
- ・【クモ】保育園の運動館で。(10・男・030122)
- ・【イナゴ】実家。(30・男・030210)
- ・【イナゴ】【蜂の子】【カイコのさなぎ】【ザザムシ】【クツウムシ】【オンパッタ】【ミールワーム】【サソリ】【ジョロウグモ】【ガ類の幼虫】どこでも。(20・男・030307)
- ・【イナゴ】【トノサマバッタ】自宅(20・男・030508)
- ・【イナゴ】親戚の家(10・男・030623)
- ・【黄色スズメバチの蛆、蛹、成虫】岐阜県瑞浪市(40・男・030627)
- ・【アメリカザリガニ】自宅近辺(20・男・030707)
- ・【イナゴ】実家及び友達の家で(東北)(20・女・030709)
- ・【蜂の子】大学のベランダに巣くっていたアシナガを成敗した際に。(20・女・030709)
- ・【蜂の子】信州の料理屋で食べました。確か、飯田の方にある、鯉料理中心の店だったと思います。(20・男・030730)
- ・【蜂の子】【ザザムシ】自宅で(愛媛県松山市)(30・男・030813)
- ・【イナゴ】【蜂の子】【カイコのさなぎ】【ザザムシ】長野県の親戚宅(30・男・030816)
- ・【イナゴ】自宅(30・女・030816)
- ・【ミールワーム】友達の家(30・女・030816)
- ・【イナゴ】【蜂の子】【アリ】自宅(東京)(30・女・030902)
- ・【イナゴ】【蜂の子】スーパーで味見(40・男・030916)
- ・【イナゴ】栃木の実家(40・女・030916)
- ・【イナゴ】実家(10・男・031010)
- ・【イナゴ】【蜂の子】【カイコのさなぎ】【バッタ】【芋虫】【ウジムシ】【蜂の成虫】【セミ幼虫】【サソリ】蚕のさなぎは美味しいので、ハルビンでは炒め物、串焼きなどでしょっちゅう食べていました。市場で買えます。他の虫は、北京の屋台、それから雲南省の昆明です。(30・女・031014)
- ・【テッポウムシ】東京都五日市町網代の乗馬クラブ(40・女・031110)
- ・【イナゴ】自宅(名古屋の地下街で売っていたらしい)(30・男・031228)
- ・【イナゴ】【蜂の子】【カイコのさなぎ】【テッポウムシ】【ザザムシ】【まゆこ(カイコガ成虫)】【カイコガ幼虫】【ゲンゴロウ】自宅(40・男・040110)
- ・【アリ】【クモ】小学校の校庭(40・男・040116)
- ・【カイコのさなぎ】中国吉林省(40・男・040116)
- ・【イナゴ】学校の友達のお弁当に入ってたのを。(10・男・040309)
- ・【アリ】【おんぶバッタ】学校だったかな(10・男・040319)



- ・【セミ幼虫】【アリ】【タガメ】【カイコ幼虫】中国とタイ (30・女・040604)
- ・【イナゴ】【ヤゴ】自宅 (30・男・040604)
- ・【蜂の子】【ザザムシ】都内の信州郷土料理店 (30・男・040604)
- ・【イナゴ】【蜂の子】【カイコのさなぎ】【ザザムシ】親の実家(長野)(30・女・040604)
- ・【イナゴ】長野のお土産を家で (20・女・040610)
- ・【イナゴ】【蜂の子】愛知県の田舎 (20・女・040630)
- ・【サソリ】浜松の居酒屋 (20・女・040630)
- ・【蜂の子】【テッポウムシ】四国 (20・男・040730)
- ・【イナゴ】自宅 (30・男・040903)
- ・【イナゴ】【ココロギ】【ケラ】【タケツトガ幼虫】【タガメ】【カブトガニ卵】タイ (50・男・040930)
- ・【イナゴ】自宅(静岡県) 祖母が懐かしいとどっかから買ってきた。(20・女・041010)
- ・【蜂の子】自宅(静岡県) 巣が取れたときに。(20・女・041010)
- ・【イナゴ】【蜂の子】自宅 (20・女・041013)
- ・【アリ】近所の公園 (20・男・041022)
- ・【イナゴ】【蜂の子】実家 (20・女・041024)
- ・【イナゴ】長野/大学 (10・女・041105)
- ・【蜂の子】大学 (10・女・041105)
- ・【ショウリョウバッタ】家の前の空き地 (10・女・041105)

どんな調理方法で食べましたか？

- ・【イナゴ】蒸して、甘辛に味付け。(40・女・010201)
- ・【イナゴ】佃煮。(40・男・010201)
- ・【イナゴ】佃煮。(10・男・010201)
- ・【イナゴ】佃煮風に味付け。(40・女・010227)
- ・【イナゴ】多分、佃煮。(30・男・010304)
- ・【イナゴ】佃煮。(30・女・010304)
- ・【イナゴ】炒ってあったような気がする。(40・女・010331)
- ・【イナゴ】【蜂の子】【カイコのさなぎ】【ザザムシ】佃煮。(40・男・010310)
- ・【イナゴ】【カイコのさなぎ】カレー味の炒めもの。(10・女・010331)
- ・【イナゴ】佃煮。(40・女・010406)
- ・【イナゴ】【蜂の子】【トンボ】【カ】大半は調理済みのもの&生のまま。(50・女・010326)
- ・【カイコのさなぎ】炒ったもの。韓国のさなぎは塩ゆで(蒸し煮)。(40・男・010726)
- ・【イナゴ】佃煮。(40・男・010726)
- ・【イナゴ】佃煮。(20・女・010822)
- ・【アリ】生。(20・女・010822)
- ・【イナゴ】市販の佃煮。(20・男・010917)
- ・【イナゴ】フライパンで煎る。(30・男・010919)
- ・【蜂の子】生。(30・男・010919)
- ・【カイコのさなぎ】佃煮。(30・男・010919)
- ・【イナゴ】佃煮。(30・男・011219)
- ・【イナゴ】【蜂の子】【カイコのさなぎ】【ザザムシ】佃煮。(20・男・011219)
- ・【タガメ】【トノサマバッタ】【ケラ】佃煮。(20・男・011219)
- ・【タランチュラの卵】生。(20・男・011219)
- ・【イナゴ】【蜂の子】【ザザムシ】佃煮、缶詰。(40・男・020110)
- ・【シロアリ成虫】【ヤマトクロアリさなぎ】フライパンで乾煎り、しょうゆ味。(40・男・020110)
- ・【イナゴ】佃煮。(20・女・020409)
- ・【イナゴ】【蜂の子】【ザザムシ】甘口の醤油で煮込んでありました。それを大根おろしと一緒に。

- (20・男・020412)
- ・【イナゴ】佃煮。(20・男・020502)
  - ・【蜂の子】生。(20・男・020502)
  - ・【イナゴ】佃煮の缶詰(30・男・020617)
  - ・【カイコのさなぎ】釣エサ用の粉をそのまま(30・男・020617)
  - ・【ゴカイ類】生・直火焼き。(30・男・020617)
  - ・【蜂の子】フライパンで炒る。(30・男・020617)
  - ・【イナゴ】佃煮。(20・男・020708)
  - ・【イナゴ】【蜂の子】佃煮。(50・女・020911)
  - ・【イナゴ】【蜂の子】【ザザムシ】佃煮。(60・男・020911)
  - ・【イナゴ】【蜂の子】【カイコのさなぎ】【ザザムシ】甘辛く煮たもの。(40・男・021002)
  - ・【アリ】おなかを嚙んで汁をなめました。(20・男・021021)
  - ・【イナゴ】佃煮。(20・男・021101)
  - ・【蜂の子】市販の缶詰。(20・男・021101)
  - ・【イナゴ】【蜂の子】おもに佃煮のような、甘辛いあめ色の煮物。(20・女・021118)
  - ・【イナゴ】【蜂の子】佃煮。(30・男・021211)
  - ・【イナゴ】佃煮。(40・男・021228)
  - ・【蜂の子】生かバター炒め(40・男・021228)
  - ・【蜂の子】生(30・男・030108)
  - ・【蜂の子】【カイコのさなぎ】甘辛いしょうゆ煮で食べました。(20・男・030114)
  - ・【イナゴ】【蜂の子】【カイコのさなぎ】【テッポウムシ】【コオロギ】【アブラギス】【マゴタロウムシ】【ザザムシ】【まゆこ(カイコガ成虫)】佃煮(60・男・030114)
  - ・【イナゴ】甘辛炒り。(40・男・030116)
  - ・【クモ】保育園運動館で生で。(10・男・030122)
  - ・【イナゴ】佃煮。(30・男・030210)
  - ・【イナゴ】【蜂の子】【カイコのさなぎ】【ザザムシ】【クツワムシ】【オンブバッタ】【ミールワーム】【サソリ】【ジョロウグモ】【ガ類の幼虫】それぞれ、よさそうな方法で。(20・男・030307)
  - ・【イナゴ】【トノサマバッタ】羽をむしってバターと塩コショウで炒めた。(20・男・030508)
  - ・【イナゴ】佃煮。(10・男・030623)
  - ・【黄色スズメバチの蛆、蛹、成虫】甘辛く飴色に煮たもの(40・男・030627)
  - ・【アメリカザリガニ】刺身、ゆでて(20・男・030707)
  - ・【イナゴ】佃煮。(20・女・030709)
  - ・【蜂の子】油炒め。(20・女・030709)
  - ・【イナゴ】【蜂の子】佃煮。(20・男・030730)
  - ・【蜂の子】炒めて。(30・男・030813)
  - ・【ザザムシ】父が川で取ってきたものを油であげるか炒めるかしたもの。(30・男・030813)
  - ・【イナゴ】【蜂の子】【カイコのさなぎ】【ザザムシ】佃煮。(30・男・030816)
  - ・【イナゴ】佃煮。(30・女・030816)
  - ・【ミールワーム】キャンディ。(30・女・030816)
  - ・【イナゴ】佃煮。(30・女・030902)
  - ・【蜂の子】蜂蜜と一緒に(30・女・030902)
  - ・【アリ】生食(30・女・030902)
  - ・【イナゴ】佃煮。(40・男・030916)
  - ・【蜂の子】から揚げと炒め物。(40・男・030916)
  - ・【イナゴ】佃煮。(40・女・030916)
  - ・【イナゴ】佃煮。(10・男・031010)
  - ・【カイコのさなぎ】炒め、串焼き。(30・女・031014)
  - ・【イナゴ】【蜂の子】【バッタ】【芋虫】【ウジムシ】【蜂の成虫】【セミ幼虫】【サソリ】唐揚げ。

(30・女・031014)

- ・【サソリ】スープ。(30・女・031014)
- ・【テッポウムシ】鉄板を熱してその上で焼きました。(40・女・031110)
- ・【イナゴ】佃煮。(30・男・031228)
- ・【イナゴ】【蜂の子】【カイコのさなぎ】【テッポウムシ】【ザザムシ】【まゆこ(カイコガ成虫)】佃煮。(40・男・040110)
- ・【カイコガ幼虫】唐揚げ(40・男・040110)
- ・【ゲンゴロウ】羽をむしってからあげ(40・男・040110)
- ・【アリ】【クモ】生食(40・男・040116)
- ・【カイコのさなぎ】茹で(40・男・040116)
- ・【イナゴ】佃煮。(10・男・040309)
- ・【アリ】【おんぶバッタ】生でバクリです。バッタは股が痛そうなので取りました(バツたってすく股が取れてしまって可哀想ですよね)(10・男・040319)
- ・【アリ】【タガメ】【カイコ幼虫】基本的にどれも揚げてありました。(30・女・040604)
- ・【セミ幼虫】串焼き(中国)炭火烧。(30・女・040604)
- ・【イナゴ】【蜂の子】【ザザムシ】【ヤゴ】佃煮。(30・男・040604)
- ・【イナゴ】【蜂の子】【カイコのさなぎ】【ザザムシ】佃煮?かな(30・女・040604)
- ・【イナゴ】佃煮。(20・女・040610)
- ・【イナゴ】佃煮。(20・女・040630)
- ・【蜂の子】捕りたての生や瓶詰め。(20・女・040630)
- ・【サソリ】素揚げ。(20・女・040630)
- ・【蜂の子】【テッポウムシ】フライパンで炒める(20・男・040730)
- ・【イナゴ】佃煮。友人の茨城からの土産でした。(30・男・040903)
- ・【イナゴ】【コオロギ】【ケラ】【タケツトガ幼虫】揚げ(50・男・040930)
- ・【タガメ】塩茹でのもの、加工したもの。何種類も他の材料とミックスし、湿ったフリカケの感じに作られている。(50・男・040930)
- ・【イナゴ】佃煮の缶詰(20・女・041010)
- ・【蜂の子】フライパンで炒って。味付けは・忘れましたが。(20・女・041010)
- ・【イナゴ】佃煮(20・女・041013)
- ・【蜂の子】缶詰の物をそのまま&炒め物(20・女・041013)
- ・【アリ】生で(20・男・041022)
- ・【イナゴ】佃煮(20・女・041024)
- ・【蜂の子】生、炒って(20・女・041024)
- ・【イナゴ】【蜂の子】佃煮(10・女・041105)
- ・【ショウリョウバッタ】生喰い(10・女・041105)

食べた感想はどうでしたか?

- ・【イナゴ】脚などが口の中にささって痛かったが味はよい。しかししいてまた食べたいとは思わない。(40・女・010201)
- ・【イナゴ】ちょっとにがく感じた。(40・男・010201)
- ・【イナゴ】ちくちくした。(10・男・010201)
- ・【イナゴ】口の中に脚などが当たったとき違和感があった。(40・女・010227)
- ・【イナゴ】多分「こんな感じなのか」(30・男・010304)
- ・【イナゴ】おいしかったです。(30・女・010304)
- ・【イナゴ】濃厚な感じが嫌い、好みではない。(40・女・010331)
- ・【イナゴ】【蜂の子】【カイコのさなぎ】【ザザムシ】おいしかった。(40・男・010310)
- ・【イナゴ】【カイコのさなぎ】おいしかった。(10・女・010331)
- ・【イナゴ】【蜂の子】【トンボ】【カ】ほぼ、おいしかった。(50・女・010326)

- ・【イナゴ】【カイコのさなぎ】ごく普通。(40・男・010726)
- ・【イナゴ】カリカリしている。(20・女・010822)
- ・【アリ】酸っぱい。(20・女・010822)
- ・【イナゴ】思っていたより 何てことはない・・・美味しかったです。(20・男・010917)
- ・【イナゴ】香ばしい感じ。あんまり偏見はなかったな。(30・男・010919)
- ・【イナゴ】羽と後ろ足は食感が悪いが、美味。(30・男・011219)
- ・【イナゴ】【蜂の子】【カイコのさなぎ】【ザザムシ】ふつうの佃煮の味。(20・男・011219)
- ・【シロアリ成虫】【ヤマトクロアリさなぎ】しょうゆ煎りしたので素材の味は覚えていますせんが、意外にツブツブした食感があっておいしかったことを覚えています。(40・男・020110)
- ・【イナゴ】イナゴはけっこう食べられるなぁというイメージ。(ただし、足しか食べてないです)。(20・女・020409)
- ・【イナゴ】【蜂の子】【ザザムシ】まずくない。しかし肉や魚と比べると負ける。(20・男・020412)
- ・【イナゴ】【蜂の子】うまかった。(20・男・020502)
- ・【イナゴ】味付けが濃すぎて？(30・男・020617)
- ・【カイコのさなぎ】昆虫くさく、ほのかに甘い(30・男・020617)  
【ゴカイ類】生はにがくしょっぱい。(特に岩イソメ)エグミもある。ジャリメはすこし甘みを感じた。焼くと香ばしい香りがする。貝の内臓に近い味。(30・男・020617)
- ・【蜂の子】香ばしく、普通においしい。(30・男・020617)
- ・【イナゴ】おいしいです。(20・男・020708)
- ・【イナゴ】【蜂の子】二度と食べたくない。(50・女・020911)
- ・【イナゴ】【蜂の子】【ザザムシ】おいしかった。(60・男・020911)
- ・【イナゴ】【蜂の子】美味しかった。(40・男・021002)
- ・【カイコのさなぎ】卵の黄身ようでした。(40・男・021002)
- ・【ザザムシ】香りが良い。(40・男・021002)
- ・【アリ】味ははっきりおぼえてないけどあんまり強烈にまずかったわけではなかったかと。ややすばかったような。テレビでアフリカのひとはアリを食べますみたいなのを見て食べたんだとおもいます。(20・男・021021)
- ・【イナゴ】佃煮特有の甘辛い感じ。虫自体の味というのはあまりしなかったと記憶しております。(20・男・021101)
- ・【蜂の子】甘くて美味でしたが、はじめに口に入れるのは抵抗がありました。(20・男・021101)
- ・【イナゴ】パリパリしていてスナック感覚。(20・女・021118)
- ・【イナゴ】「こんなもんか」(30・男・021211)
- ・【蜂の子】そこそこ美味しかったです。(30・男・021211)
- ・【蜂の子】美味しいの一言。特に生だと噛んだ時にプチッと潰れ甘い味がする、そして頭は少しだが歯応えがあってまたいい。バター炒めだとピーナッツの様な味がする。(40・男・021228)
- ・【蜂の子】食べたのはミツバチの子。甘くて美味しいかと思ったら青臭くて不味かった。(多分花粉のおいだと思う)(30・男・030108)
- ・【カイコのさなぎ】えびのような歯ざわりと味がして中々面白いものが有りました。(20・男・030114)
- ・【蜂の子】こってりした、味わい深いモノでグルメの対象になるのもうなげつると思いました。(20・男・030114)
- ・【イナゴ】【蜂の子】【カイコのさなぎ】【テッポウムシ】【コロロギ】【アブラギス】【マゴタロウムシ】【ザザムシ】【まゆこ(カイコガ成虫)】おいしい。(60・男・030114)
- ・【イナゴ】【蜂の子】旨い。ビールがすすむ。(40・男・030116)
- ・【クモ】転んだ拍子に口に入り飲み込んだので、ただやばいと思っただけ。(10・男・030122)
- ・【イナゴ】すごくおいしかったです！(30・男・030210)
- ・【イナゴ】【蜂の子】【カイコのさなぎ】【ザザムシ】【クツウムシ】【オンパッタ】【ミールワーム】

- 【サソリ】【ジョロウグモ】【ガ類の幼虫】揚げるとみんな似たような味になるからつまらないですよ。虫しか食べ物がなくなった時に油があるのかという疑問もありますし。揚げたものを食べると、そんなことをいつも感じます。(20・男・030307)
- ・【イナゴ】【トノサマバッタ】エビのような食感と味で、普通に食卓のおかずに使えと思った。(20・男・030508)
  - ・【イナゴ】足が痛かったけどけっこうおいしいもの。(10・男・030623)
  - ・【黄色スズメバチの蛆、蛹、成虫】驚くほどの美味、良くある蜂の子とは大分違いました。(40・男・030627)
  - ・【アメリカザリガニ】刺身は醤油につけて食べたがあまり臭いので吐き出した。ポイルすると生臭いが我慢すれば食べられた。(20・男・030707)
  - ・【イナゴ】普通に美味しい。(20・女・030709)
  - ・【蜂の子】まずまずかな。(20・女・030709)
  - ・【蜂の子】動物性たんぱく質と言うよりはむしろ、ナッツとかあっち系の味に似ている様に思えました。味付けが甘い佃煮だったせいかもしれませんが、ピーナッツ入りのチョコレートを思わせる様な味でした。最初の一口目は確かに勇気が入りましたが(笑)、食べてしまえばなかなか美味しかったです。(20・男・030730)
  - ・【ザザムシ】サクサクした感じでおいしいと思ったのを記憶しています。(30・男・030813)
  - ・【イナゴ】【蜂の子】【カイコのさなぎ】【ザザムシ】美味しかった。(30・男・030816)
  - ・【イナゴ】【ミールワーム】あまり好きになれん。(30・女・030816)
  - ・【イナゴ】【蜂の子】【アリ】エビ・カニ・シラスと変わらない。(30・女・030902)
  - ・【イナゴ】うまかった。(40・男・030916)
  - ・【蜂の子】小さすぎて味まではわからない。(40・男・030916)
  - ・【イナゴ】まずくはないが...(40・女・030916)
  - ・【イナゴ】もう一度食べたい。(10・男・031010)
  - ・【カイコのさなぎ】炒めても串焼きでも美味しい。(30・女・031014)
  - ・【セミ幼虫】口の中に殻が残ってしまいちでした。(30・女・031014)
  - ・【バッタ】まあまあ(30・女・031014)
  - ・【芋虫】あげすぎて味が分かりませんでした。(30・女・031014)
  - ・【テッポウムシ】甘くて、とろーっとして、とうもろこしのよう。(40・女・031110)
  - ・【イナゴ】うまかった。(30・男・031228)
  - ・【アリ】甘くないファンタグレープ(40・男・040116)
  - ・【クモ】甘くないチョコレート(40・男・040116)
  - ・【カイコのさなぎ】まったくとした珍味。(40・男・040116)
  - ・【イナゴ】うまい。(10・男・040309)
  - ・【アリ】チクチクして痛かった、というか舌を噛まれたのでしょ、腹が立って吐き出しました(笑)(10・男・040319)
  - ・【おんぶバッタ】ぶちゅっと汁が出たので気味悪くてすぐ嚙下しましたのでよく分かりませんでした。(10・男・040319)
  - ・【セミ幼虫】【アリ】【タガメ】【カイコ幼虫】おいしい。(30・女・040604)
  - ・【イナゴ】普通に美味しかったです。(30・男・040604)
  - ・【蜂の子】【ザザムシ】特有のにおいを感じてあまり美味しくなかったです。揚げたり、スパイスを効かせたら美味しそうです。(30・男・040604)
  - ・【イナゴ】【蜂の子】【カイコのさなぎ】【ザザムシ】違和感はなかった。(30・女・040604)
  - ・【イナゴ】パリパリして美味しかったけど、あれは料理法がよかったので、イナゴを味わってる感じはしなかった。むしろイナゴの味や食感を隠すようにした食べ方なのではないかと思いました。(20・女・040610)
  - ・【イナゴ】【蜂の子】やみつきになりました。(20・女・040630)
  - ・【サソリ】もういいです。(20・女・040630)

- ・【蜂の子】【テッポウムシ】うまい。(20・男・040730)
- ・【イナゴ】エビとあまり変わらない。食べられる。ただ、たまに頭が硬いのがいるときは「虫食べてる」って気持ちになってイヤでした。ビールにはまるで合わない味でした。(30・男・040903)
- ・【イナゴ】タイのイナゴは型が大きく大味だが、虫としては美味しいとタイ人はいう。(50・男・040930)
- ・【タガメ】香りが良くしかも美味しい。タイでもいろいろなタガメ加工食品がある。細かく潰し、鷹の爪やその他の調味料などミックスしたものは、どこのスーパーでも売っており、白いご飯にぴったり。(50・男・040930)
- ・【イナゴ】佃煮の味がしました。お酒と良くあった、とおもいます(小学生だったけど・酒好きだったので(笑)でも足がいがいがした触感なので、周りを取って食べた記憶が・・・。(20・女・041010)
- ・【蜂の子】ふつうに美味しかったような。(20・女・041010)
- ・【イナゴ】後ろ脚が固かった。本体の味と言うより佃煮のタレの味。よく噛むとタンパク質の味を感じる程度。(20・女・041013)
- ・【蜂の子】トロっとしていて白子の様な食感・味。とても美味しくてほとんど一人で食べてしまった記憶が。(20・女・041013)
- ・【アリ】酸っぱかったような記憶がある。(20・男・041022)
- ・【イナゴ】【蜂の子】小さい頃から食べているので、上記2つに関しては全く抵抗なし。(20・女・041024)
- ・【イナゴ】美味。足がひっかかった(10・女・041105)
- ・【蜂の子】クリーミー(10・女・041105)
- ・【ショウリョウバッタ】ニがい(10・女・041105)

\* \* \* \* \*

(食べた人となし人両方の回答)

これからどんな虫を食べたいですか？

- ・セミの幼虫(20・男・010313)
- ・食感のあまりやわらかくないもの(30・女・010605)
- ・ぐにゅよりはかりっ？できれば、虫のイメージから遠いもの。あらためて思えば、動物の肉や魚介類を日常的に食べているのに、偏見がきついな、とは思いますが。(50・女・010326)
- ・ザリガニはこどものころ飽きるほど食べた、また食べたい。(40・男・010726)
- ・食べたら元気が出たり、長生きできるものがあつたら。(40・男・020110)
- ・もっと肉厚な物や、ジューシーなものを食べてみたい。やはりイモムシかな？(20・男・020412)
- ・うーん、バッタ系なら唐揚げでいけそうですね...(20・男・020708)
- ・HP上でも触れていた「こんなものを食べてきた(だっけ?)」のカミキリムシの幼虫はちょっとおもしろいかな。(20・男・021021)
- ・よくテレビなどで海外の人たちが食しているカミキリムシの幼虫とかは食べてみたいです。あくまでも好奇心からですが。(20・男・021101)
- ・イナゴ、カイコのさなぎ(20・女・021115)
- ・基本的には幼虫でしょう。あと「美味しんぼ」に昔紹介されたオーストラリアのアリ。(30・男・021211)
- ・やっぱり蜂の子でしょう。(40・男・021228)
- ・イナゴ(小さなもの)(20・女・030110)
- ・カミキリムシの幼虫に大いに興味あり(30・男・030108)
- ・出来れば、栄養が有って生理的嫌悪感を起こさない程度の容姿を備えた虫が食べたいと思います。(20・男・030114)

- ・アボリジニの方々が目そうに食べている芋虫 (40・男・030116)
- ・家庭の生ごみや排泄物で飼育・繁殖可能で大量捕獲可能で、毒がなければなんでもいい。(10・男・030122)
- ・カタツムリ、ミミズ、イモムシ、ハチ、カマキリ、その他虫は全部食べてみたいです。(10・男・030210)
- ・蜂類、水生昆虫類、バッタ(20・男・030508)
- ・カミキリムシの蛆。ただし美味である事。(40・男・030627)
- ・こばえ(20・男・030707)
- ・食べ応えのある物。ただしナメクジ以外で。(20・女・030709)
- ・蜂の子(新鮮なもの)を、佃煮以外の食べ方で食べてみたいです。バター焼き・塩炒り・串焼き等…。あと、カミキリムシの幼虫は美味と聞くので機会があれば食べてみたいと思いますが。(20・男・030730)
- ・ミールワーム、蟬、トンボ、タガメ、ザリガニ、フジツボ(これって虫かな?)(20・男・030804)
- ・蜂の子(30・女・030816)
- ・芋虫(30・女・030902)
- ・セミ、コオロギ、芋虫(40・男・030916)
- ・クモ、アリ(10・男・031010)
- ・ヤマトゴキブリ(30・女・031014)
- ・イナゴ、カイコサナギ、ザザムシ、ムカデ(50・女・031226)
- ・蜂の子(30・男・031228)
- ・ゴトウムシ(桑に付くカミキリムシの幼虫)はおいしかったのでまた食べたいと思います。(40・男・040110)
- ・蜂の子、テッポウムシ、ザザムシ(40・男・040116)
- ・幼虫の様なもの(10・男・040309)
- ・なんでも。あえて言えばウジ。(30・女・040604)
- ・ナメクジ、貝みたいで美味しそうです。(30・男・040604)
- ・美味しい虫があれば食べてみたい。(20・女・040610)
- ・日本で古来から食べられていたもの。それとアボリジニの方が食べている大きな芋虫。(30・女・040630)
- ・色々試してみたい。最初はカタツムリとかカイコとか。(20・女・040701)
- ・イナゴ(20・男・040730)
- ・セミ。今年クワガタ採集にハマりました。そのとき羽化するセミ幼虫を多数見つけ、これはウマイかも・・・って思っていました。ここのおかげで確信できました。来年は地中から出てきたヤツを試してみたいです。(30・男・040903)
- ・セミ。タイ人も食べるカメムシは挑戦したい。(50・男・040930)
- ・オーストラリアの特殊なアリは食べて見たいと思います。おなかのところが蜜で膨れてるヤツ@おいしんぼで見たです。(20・女・041010)
- ・カブトムシの幼虫。美味しくて体に害のない物なら何でも。でも躍り食いはパス。(20・女・041013)
- ・コムシ(20・男・041022)
- ・サソリ、ムカデ(20・男・041024)
- ・セミ、芋虫(10・女・041105)

虫しか食べるものがなかった場合

食べられる虫はなんですか？

(イナゴ, 22人)

(ハチ, 19人)

(アリ, 17人)  
 (バッタ, 9人)  
 (セミ, 8人)  
 (ミミズ, 5人)  
 (カイコ, 4人)(カブトムシ, 4人)(トンボ, 4人)(カタツムリ, 4人)(芋虫, 4人)  
 (クワガタムシ, 3人)(カミキリムシ, 3人)(ミルワーム, 3人)(クモ, 3人)  
 (カマキリ, 2人)(コオロギ, 2人)(シロアリ, 2人)(ゴキブリ, 2人)(ザリガニ, 2人)(ムカデ, 2人)(毒のない食べられる虫, 2人)  
 (ハエ, 1人)(カ, 1人)(シオカラトンボ, 1人)(コガネムシ, 1人)(ミジンコ, 1人)(サワガニ, 1人)(サソリ, 1人)(ガ, 1人)(毛虫, 1人)(毒のない虫, 1人)(何も食べないで死ぬ, 1人)(ゴキブリ以外, 1人)(ゴミムシ, 1人)(カメムシ, ゴミムシ以外, 1人)(多分どれでも, 1人)(なし, 1人)(ほとんど全部(ただし生はいや), 1人)(何でも食べると思う, 1人)(食べられる虫なら何でも、イモムシとかは美味しそう, 1人)( "虫しか" という条件なら何でも来いと言う感じです, 1人)(甲虫の幼虫, 1人)(人間の食べるものとして広く食べられているものなら多分大丈夫, 1人)(チャンと調理され、不味くなけりゃあ殆どOK, 1人)(食べ物がなければ何でも食べられそうな気も... , 1人)(蝶などのやわらかい、栄養がたっぷり詰まった系統が良いです, 1人)(大きい・捕まえやすい・うまい・栄養価大・安い, 1人)(なんでも, 1人)(なんでも。要は調理方法でしょう, 1人)(水生昆虫類, 1人)(ようちゅう系、しかも揚げてあるもの, 1人)(甲虫の幼虫は美味そうだと思う。あと慣れているのでバッタ系かな, 1人)(不完全変態のものならおおそ大丈夫と思います。外見的に... , 1人)(この手の虫喰サイトで「美味い! 」と取り上げられている虫であれば多分なんでも大丈夫だと思います, 1人)(イナゴとワームしか食った事無いし... , 1人)(感染症の危険性が高い虫、毒を持つ虫を生で、というものの以外ならばなんでも, 1人)(そりゃあなんでも食べますよ、あれ以外なら... , 1人)(毛なしのこ, 1人)(バッタの類なら何でも食べれると思います。(カマドウマはちょっと無理かも) 蟬なんかも抵抗無いと思います, 1人)(美味しければ何でも, 1人)(生でなければ食べられる気がします, 1人)(ナメクジ(エスカルゴに似てるのでは? )と思うと美味しそうに見えて仕方ないんですが躊躇ってます), 1人)(蜂の子で「幼虫=美味しい」とすり込まれてしまったのか、幼虫なら何でもいけそうです。美味しい虫。できれば加熱してある虫, 1人)

食べられない虫はなんですか？

(ゴキブリ, 32人)  
 (ムカデ, 7人)  
 (クモ, 6人)(ナメクジ, 6人)(蛆, 6人)  
 (カメムシ, 5人)(ミミズ, 5人)  
 (カブトムシ, 4人)(カマドウマ, 4人)(ハエ, 4人)  
 (カマキリ, 3人)(ガ, 3人)(芋虫, 3人)(全て, 3人)  
 (ゲジ, 2人)(ヒル, 2人)(毒のある食べられない虫, 2人)  
 (カ, 1人)(ヤマユガ, 1人)(オオミズアオ, 1人)(クスサン, 1人)(柔らかい幼虫, 1人)(ハリガネムシ, 1人)(寄生虫, 1人)(ザザムシ, 1人)(多足類, 1人)(糞虫, 1人)(ダンゴムシ, 1人)(コオロギ, 1人)(タガメ, 1人)(ないと思う(できれば食べたくない), 1人)(小さい頃から害虫として認識しているもの, 1人)(特にありません, 1人)(ダイコクコガネ、スカラベ、(糞虫類)はちょっと・・・, 1人)(ハンミョウ, 1人)(アメンボ, 1人)(ゴミムシ, 1人)(毛虫, 2人)(触れないむし, 1人)(そう言われると特にないです, 1人)(体に害がないなら、何でも食べると思います, 1人)(寄生虫系?, 1人)(焼くなり調理すれば食べられないものはないと思います, 1人)(カギムシ類, 1人)(コウガイビル, 1人)(ハナアブの幼虫, 1人)(ゴキブリやあからさまに気持ちの悪いもの、体が硬いもの, 1人)(ブチツとした感触がするもの全て! 特に幼虫系。イモムシとか・・・, 1人)(体がむにむにゆしたりねばねばしてそうな虫, 1人)(青虫, 1人)(とりあえず足がたくさんあるヤツと足が無いヤツはちょっと苦手です, 1人)(害虫全て。食べるどころが見る



のも嫌だ, 1人)(毛虫/イラガ・ドクガ・カレハガ。人体、体内寄生虫に属するもの/回虫・線虫・糸虫・吸虫・原虫・鉤頭虫類, 1人)(幼虫, 1人)(毛のあるこ, 1人)(ゴキブリは圧倒的に無理ですね。蜘蛛は純粹に不味そうで嫌です。カブトムシやクワガタなんかは勿体無くて食べられません, 1人)(ゴキブリとガとチョウは外見が嫌いですが、しかしこれも調理方法だと思います, 1人)(オサムシ, 1人)(フナムシ, 1人)(生きてるのは嫌です, 1人)(生きたままと生は厳しい気がします, 1人)(ほとんどなんでも駄目, 1人)(蜂の子、セミ、コオロギ以外はたぶん全部ダメです, 1人)(毒をもつ昆虫。悪臭とを感じる昆虫。ゴキブリなど芳香とは言えない昆虫, 1人)(美味しくないと。有毒・病気持ちの虫。生きている虫, 1人)

\* \* \* \* \*

昆虫食についての意見・感想・その他

- ・アジアでタガメを食材にしているという話はテレビで見ました。その地域で伝統的に食されているのなら、栄養的にはなかなか良いのではないかと思います。生態系を崩すことがなければ続いているといいのではと思います。(40・女・010201)
- ・40年ほど前、岡山県の山奥出身の男と雑木林を歩いたことがある。その男はするすると木に登り、木から木へ飛び移ったりした。ハチの巣をみつけるとなかのハチの子をぼろぼろ出して、口にポイと放り込んで食べてしまった。うまいよ、どう？と言われたが食べられなかった。(40・男・010201)
- ・カタツムリは昆虫じゃない。私がエビが好きだと言ったら、友達が「あんなただの虫じゃないか」と言った。(20・女・010206)
- ・動物の肉は食べるが虫は食べたくない。理屈に合わないが、虫は触角や脚のギザギザ、粉とかテカリがおぞましい。牛、豚、魚は自分の部屋に入ってこないが、虫は断りもなく入ってくる。虫はきらい。(50・女・010214)
- ・カイコのさなぎはおいしかった。東京には売ってないのでさみしい。(40・男・010310)
- ・詳しくは分かりませんが、人類のはじめの頃の食事って、タンパク質やカルシウム源として、虫が貴重な栄養源だったように記憶しています。いま現在ニンゲンが増えました(少子化はともかく、地球規模で)、逆に、虫や動物たちは激減しています。増えたといってもニンは食べ物の対象にはなりませんし、でも、かといって激減しつつある虫たちを、あえて食べたいとは、あまり思わないかな...。(50・女・010326)
- ・韓国ではまだ虫食が残っているようです。市場でムカデの黒焼きを見ました。蛹はカップ1杯が200円ぐらい。缶詰は80円ほど売っています。冬虫夏草は天然物のほか、蚕の蛹に菌糸を植え付ける方法で量産もしているようです。(40・男・010726)
- ・小学校の先生が蟹にはエビ科とクモ科の二種類があるといわれてから、毛ガニを見るとクモを思いだしてしまい、蟹が食べられなくなりました。逆にいえばエビだってクモだってカニだってたいした違いはないということで、うーん。虫は栄養があるかもしれないけれど、捕まえる労力が大変では？(20・女・010822)
- ・タイは「タイランドエディブル」というタランチュラを食べているらしいです。日本でもたまにペットとして販売されているのを見かけます。色んな料理を見ていてミールワーム、是非食べてみたくなりました。近々横浜中華街にてサソリを食べに行く予定です。(20・男・010917)
- ・食えるものは食う。これが生き物の基本でしょ。鯨も食いたいです。ナメクジやカタツムリって、結構怖い寄生虫を宿していると思います。また、毛虫のなかには死んでも毛に毒を持っているものもいると思います。寄生虫や毒虫についての情報もあるといいですね。(30・男・011219)
- ・南部アフリカのザンビアのベンバ族等はある季節に発生する蛾の幼虫(イモムシ)を採集し、ありがたく食べるそうです。生や乾燥した状態で換金もするそうで、日本人の女優さんが現地へ行って食べたそうです。味は非常によいそうで、この時期が来ることをみんなで楽しみにしているそうで

す。(40・男・020110)

- ・長野の人ってよく虫ばかり食べているらしいです。  
今日、このページを見て感激しちゃいました。試食会には参加できないけど、ページはよく見ます。ところで...ゴキブリって食べても病気になるの？ 細菌とかはどうやって処理されているのかなーと思って。これからも楽しみにしてます。(20・女・020409)
- ・蜘蛛はチョコレートの味ってほんとうですか？(20・男・020502)
- ・オセアニアの一部地域では、ゴカイ類は珍重される。(たしか、フィジー・バヌアツ・サモアなど)  
「虫の味」という本を読んで以来、昆虫食には興味があり実に興味深かった。しかし昆虫を食すのは、姿形からやはり抵抗がある。とはいえ、海のない国・地域の人のとっては、我々が普段食べる魚以外の海洋生物は、「虫」にしか過ぎない。中央アジアの内陸国には魚すら食べないところがある。雑食性の哺乳類である我々が、虫を食すのは至極当然のことであるが、海に囲まれた土地に暮らす多くの日本人にとっては、「陸の虫」より「海の虫(タコ、イカ・エビ、カニ・貝類、ウニ等)」に目と舌が行ってしまうのは仕方がないように思う。(30・男・020617)
- ・いや、すごいものを見せてもらいました。(20・男・020708)
- ・ムシは小さいので沢山食べるのが大変ですね。それから、昆虫は脊椎動物にくらべて風味が強いような印象をもちましたがどうでしょうか。脊椎動物でも食べないものがおおいですね。私にとって印象深い味だったのが、犬とロバでした。また食べたいです。(40・男・021002)
- ・インディジョーンズでカブトムシくってましたね。あと、テレビで島崎和歌子がアフリカで虫の幼虫をクリーミーでうまいといっばくばく食べてました。  
とても楽しく拝見させていただきました。あんまり面白いので自分も参加してみたいとも思いましたがやっぱりちょっと勇気がないです。(20・男・021021)
- ・習慣ではないが、西丸震哉という方の本にゴキブリやテッポウムシ、ウジを食べる話しが書かれており、そのなかでもウジのでんぷりは美味しそうだった。(20・男・021101)
- ・昆虫食が比較的ポピュラーであるのは知っておりました。ただ、日本国内では一部の伝統的食用昆虫は嗜好品となっているのが現状ですね。自然破壊や田圃の減少、農薬の問題など、いろいろと考えさせられます。  
正直、冷やかしのつもりで覗きに來たのですが、真面目に昆虫食に取り組む皆様の姿勢に反省することしきりです。これからも頑張ってください。(20・男・021101)
- ・昆虫ではありませんが殻のあるもので考えればエビなども近いものがあるのかもかもしれません。虫だというだけの理由で食べるのをいやがるよりは、楽しんでいるいるなものを食べられればいいなと思います。(20・女・021115)
- ・長野はザザムシも食べると聞きました。とにかく、身近で取れるものは何でもとりあえず「食べられる」と思っただかる人がまだ多くいらっしゃる気がします。(虫を捕まえても、植物をとっても、「それ食べられるよ」と声をかけられる)  
昆虫食に興味はあります。ほとんどの昆虫が食べられるようなので、むしろ「どんな飢餓でも食べるのを避けたほうがいい危険な昆虫」を知りたいような気がします。(20・女・021118)
- ・大阪と奈良の県境にある石切と言う土地に育った女性から、子供の頃祖母が蜂の子を取ってくれたので一緒に食べた聞いた事があります。今、32歳の方です。私の育った大阪市内には全く虫食は無かった。  
私自身、食道楽な方で、食べた事のないものが有ると聞くと食べたくなります。美味しいものなら食べて見たい。蜂の子には何の抵抗も感じませんでした。むしろ最近食べた犬肉の方がつらかった。ずっと忘れていましたが、小学2年生の時、校庭にいたアリをつまんで食べたことがあります。寄生虫の危険を知らなかったわけで、今にして思えば冷や汗ものです。生のアリは酸っぱかったです。蟻酸のせいでしょうか。(30・男・021211)
- ・私は現在アメリカ在住ですが、ここにはコロロギを食べる人達がいます。(40・男・021228)
- ・形がわからなくなるように調理すれば、もっと食べる人も増えるのではないのでしょうか。(まあ増えたからどうということもないかもしれませんが)  
ドイツで虫を使うおしゃれなレストランがはまっているらしい。ヨーロッパはもともと非虫食文化

- 圏でしょう？ ファッションっておそろしいと思う。(20・女・030110)
- ・私の先輩に、そのあたりをうろついている虫を捕まえては無造作に食べる人がいます。周りの人は驚いて嫌悪していますが、私はこの人ならどんなことが有っても大丈夫そうだな、と温かく見守っています。習慣はやはり、個人の傾向による部分も多いと思います。  
虫食について、いっしょに研究させてもらいながら出版に携わりたいのですが、そのような余地は有りますでしょうか？ 一時は虫食を大学の専攻に出来ないかと真面目に考えたことが有ります。教授の反対でやめることとなりましたが、残念です。では、虫食の繁栄を祈って。(20・男・030114)
  - ・最近の女性は虫を毛嫌いし、子どもにもキモチワルイ・汚いと教えるのはいかがなものかと思う。(60・男・030114)
  - ・一步間違うとゲテモノ食いだね。(40・男・030116)
  - ・虫には痛くないから気軽に獵ができるよねー。  
生で食える虫のリストアップ求む！  
簡単でうまい料理法求む！  
保存のきく虫・料理法求む！！  
簡単に大量捕獲できる方法求む！  
食い時(旬の虫)とかも知りたい。  
カラスの家畜化よりも効率高いよねきっと。  
ほんじゃ、むりせずがんばって寝〜。(10・男・030122)
  - ・昔の日本にも虫食文化があったこと。虫が大きさの割には豊富な栄養を含んでいること。  
今、昆虫食に凄く興味があります。きっかけで本を読んだのですが、昆虫食は昔の日本も含めて世界的に見れば当たり前なのですね。食糧危機の面からもこれからの日本にも必要な技術ではないでしょうか。調理方法を知りたいので、ぜひ試食会に参加したいのですがどうすればいいんでしょうか。(30・男・030210)
  - ・TVなんかでよく出るものは大抵記憶にあるつもりですが…。チーズにハエの幼虫を湧かせて食べる分化だけはマイチわざわざやる理由がわかりません。  
カミキリやタマムシの幼虫は昔いっばい巨大なのを無駄に殺してしまって勿体無かったなぁとか。そう思ってふと周りを見まわすと、いかに昆虫達の棲める環境が減ったのかということに気付き、考えさせられることが多いです。長野県で親しまれる昆虫食が他地域で煙たがられることが多いのと同様に、昆虫食離れは接する機会の減少も大きな原因だと思います。(10・男・030307)
  - ・昆虫食それ自体、他の食物同様に自然に存在する食物資源を有効利用しているわけであり、個人的には虫食習慣に対してなんら奇異な印象も不快感も感じない。(20・男・030508)
  - ・写真を見るとやはり食べられそうにはありません…。でも食べ物が無くなったとき食べられたらすごくいいと思います。(10・男・030623)
  - ・その筋の本は目に付くと購入します(といっても数冊です) 大切な蛋白源だと思います。自身としては、今の所、美味である事が条件で興味はあります。(40・男・030627)
  - ・私は学生で下宿しているのですが、この前3週間ほど台所を放置しておくと、大量のコバエ(小蠅)が発生していました(300匹程度) あれば食用可能なのですか？とても気になります。  
七年ほど前にアメリカのオーランドにあるディズニーワールドに行きました。クラブハウスというカニ料理専門店に入ったのですが、そこでサラダバーを注文してみると、ポイルしたザリガニ(種名不明)が当然のようにメニューとして並んでいました。食文化の違いには本当に驚きました。(20・男・030707)
  - ・面白いページですね。色々な虫を味わってみたいとは思いますが、こういう感覚はなかなか受け入れられないから寂しい限りです。このページをお気に入り追加しました。ではでは。(20・女・030709)
  - ・カブト虫の幼虫を食べるTVを見たことが有ります。  
体に良くないからやめた方がいいと思います。(30・女・030714)
  - ・自分は虫を触るのが苦手ですが、テレビなどで生態を見るのは好きです。初めにこのページを拝見

した時は衝撃を受けました。が今はすっかりファンです。まだ食べることができませんが、食べる方を嫌悪したりはしません。むしろ尊敬の念をもって拝見しています。これからも精力的に活動を続けてください、応援しています。(20・男・030729)

- ・虫に限らず、自分の(文化では)食べられないものに対して偏見を持ったり差別するのは寂しいことだと思います。そういった考えが、最近の誤った動物愛護にも繋がるのではないかな、と。ちょっと前にGOOGLE検索で見つけて以来、ちょくちょく覗かせて頂いています。なかなか自分で食べようと思っても(色々な意味で)難しいものばかりですが、とても興味を持って見させてもらってます。(20・男・030730)
- ・カブトムシと蜘蛛等、一部の虫の味については評価が一定していないように思われます。はっきりとした結論が知りたいものですが...  
個人的には、こんなサイトは大好きです。どうしても興味本位の域は出ませんが、是非とも会員になりたいものです。(20・男・030804)
- ・ファール昆虫記に、せみの幼虫を食べる話があったと思います。また、高校時代の同級生が、“じいさんが、カブトムシを拾って(捕まえて)食っていた。”という話をしていました。(30・男・030813)
- ・虫は確かに栄養価も高く美味な食材だと思いますし食すことにも抵抗感ありません。私は虫が大好きです。ただし、現在の日本国内において何らかの理由が無い状態で(虫以外の食材を容易に手に入れることができるという状態で)あえて「虫を捕まえて調理して喰う」ということは、趣味で魚類や鳥類を捕獲するのと同じく「嗜好品としての虫」ということになるのでしょうか。そうなのだとしたら、絶滅の危機にある類だけは...避けてゆきませんか?(ご存知のこととは思いますが、昆虫の絶滅や減少は他の動植物の生態系にも多大な影響が出ることですし)異常発生している類だけを選ぶ。とか...ダメでしょうか?(30・女・030902)
- ・がんばってください(40・女・030916)
- ・虫の料理方法をもっと知りたい。(10・男・031010)
- ・日本の鯨もそうですが、どうして偏見が多いのか疑問です。その土地の食習慣は伝統文化として守っていくべきだと思いますし、郷にいれば従うべきです。よって、犬も猫もラクダもいろいろ食べました。  
すばらしいHPで感激しました。採集から始めるので、さぞかし美味しいことでしょう。(30・女・031014)
- ・家にごくたまにムカデが出没します。それとはちがって何かふわふわしてアシがいっぱいなのやつもいます。これがムカデの幼生なのかどうか確かめようとして検索したらフライパンが出てきたのでおじゃましてみました。えっ。とてもびっくりしましたが、いまはちょっと落ち着きました。(40・女・031110)
- ・長野県では蜂の子やイナゴを佃煮にして食べる習慣があると聞きました。  
今は大阪府に住んでいるので、虫食サークルの類は見つかりません。東京周辺にしかないというのは残念です。(50・女・031226)
- ・飯田市在住です。最近は食品流通事情が良くなり新鮮な海産物が手軽に手に入り、養蚕も衰退しイナゴと蜂の子くらいしか食べなくなりました。たまにスーパーでさなぎの佃煮を見かけますが滅多に買いません。(40・男・040110)
- ・虫料理は食べたくても、都会では虫の確保が難しいなど、なかなか食べられません。世界の虫料理が食べれる店があればと思います。ニューヨークにあると聞いたのですが、詳しい情報はわかりません。(40・男・040116)
- ・なんでも食うべきです。(10・男・040319)
- ・知識などはほとんどありませんが、自然な事と思います。人の舌は栄養のあるものを自然に感じ取れるようになってはいるはずですので、虫食は全然普通な行動なんじゃないでしょうか。「虫食」と書くとは何か気味悪いです。  
先日、うちのすいとんに小さな芋虫が入っていて真っ白になっていたんですが、驚くほど「具」になっっていて驚きました。まあ食べませんでした。

- ・いわゆる「全体食」として、虫食は非常に健康にいいものと思います。セミの幼虫のから揚げは、30匹以上いっぺんに食べたら、夜興奮して眠れなくなってしまうほどでした。何を食べているか分からない牛肉などより、よほど安全で健康的な食品だと思います。(30・女・040521)
- ・東京、福生横田基地近くの食材店でタガメ、ゲンゴロウなどを売っていました。(30・男・040604)
- ・蜂の子もざざむしも幼虫は見た目食べづらい。さなぎはいけるけど。外側がカリッて感じなら良いのかも。(30・女・040604)
- ・外国では美味しく虫を食べてますね。日本でも昆虫食べますけど、日常的ではないと思います。でも私は食べてみたい。(20・女・040610)
- ・日本で古来から虫が貴重な栄養源だったとのこと、とても興味深いです。いわゆる下手物としてではなく、これから虫食文化に正面から取り組んでいって下さい。大変楽しく閲覧させていただき、ありがとうございました。(30・女・040630)
- ・とても興味深いサイトで、私も色々食べてみたいと思っています。どこで入手できるのかぜひ知りたいです。(20・女・040701)
- ・カルチャーショックでした。(20・男・040709)
- ・虫食文化は自分としてはすばらしいものだと思う。機会があればイナゴを炒めて酒のつまみにしてみたい。(20・男・040730)
- ・ウルルンで見て、虫で生計をたてている国があるのを知りました。あの番組がなければ食べたいなんて思わなかったと思います。(30・男・040903)
- ・タイ東北地方では、チャンチャンセミと呼ぶ蝉を生きたままでも食べる。また赤蟻、その幼虫を食す。蟻の卵と称する幼虫は、さっと蒸して唐辛子・ライム・パパイアなどを刻んで入れる。コオロギは熱湯に潜らせて魚醤で煮込んだ串刺しが美味しい。虫食は、古来から人類が普通に摂ってきた食品である。また将来、食料不足になることから、人類の不可欠な食品の一つになると考える。興味本位の虫食通信にならず、重要食品として真摯に伝える必要もある。そのため、例会毎に研究テーマを与え、虫食の五感結果も詳細にデータ化してほしい。虫の写真はもっと鮮明に大写してほしい。食虫の科目別のデータ(食の五感、季節、調理法、栄養)など作られたらいいなと思う。(50・男・040930)
- ・中国の珍珠で蚊を食べるってのはホントでしょうか。なんかの小説でみた、蚊の目玉を集めた料理がすごく美味しそうでした。(20・女・041010)
- ・虫だって何だって美味しければいいじゃない!と思っています。他人に虫食を無理強いする気はないし、見た目でひく気持ちも解るけれど、他者の食文化を脊髄反射的に否定する方が多いのが残念です。  
上記の虫を食べた状況に共通していたのが、食べさせる側が「キヤー。嫌一。気持ち悪い!」という反応を期待して虫を出した(注文した)という事です。自虐的なのか、ネタとして面白がっているのか判りませんが、虫食を紹介する時にそのような話し振りの方が多い気がします。このサイトを拝見する限り、素直に虫食を楽しんでいらっしやる様子が感じられて、たいへん好感を持ちました。
- ・長野県の方では、虫料理がよく食べられているとききます。  
ユムシゼひチャレンジしてみてください。(20・男・041022)
- ・カイコの繭の中身を食べるのは、長野の方へ行って初めて知りました。虫とは呼べないかと思いますが、現在自分のいるアメリカ南部では、普通にザリガニを食べています。  
是非とも日本の虫食文化の先駆けとなり、今後も楽しみつつ頑張ってください。応援しております。(20・男・041024)
- ・一番はじめにイナゴの佃煮を食べたのは、小学校のスキー教室で長野に行った時でした。信州の名産品だったはずで、たしか缶詰にもなっていたはず。その時から、友達と同じ名産でもブルーベリーのシャーベットを食べていたのに、私は一人でイナゴをつまんで、足を唇にひっかけていました。(笑)  
私は奈良の某大学の農学部に行ってます、クラブに生物研究会昆虫班というのに入っているんですが、昆虫の生態なども色々調べています。ハリガネムシも標本にして展示してましたよ、カマキ

りの御開腸の際に3分の1の確率で奴が出てきました。それ以外は卵が多かったです。  
ちなみに女子はたった二人でして・・・まあ変わっているんでしょうね。入ったきっかけ自体が、  
勧誘の時にシヨウリョウバツタの話をしたら、是非ということで入ってしまいまして今に至ります。  
といっても1回生なんです(^^)

先輩は毎年学園祭で色々虫食を披露されてみたいのです。去年はオオスズメバチ、今年はアブラゼミを  
食べられてました。蝶を食べると言ったのは、ミスコンで特技披露というのがあって、それで、  
モンキチョウを生食しました。蝶は紙ってかんじでしたね、ただうごめく足を見たら少し罪悪感  
が・・・

オーストラリアのwitchetty grubという蛾の幼虫は昔に美味んぼで読んで食べてみたくなりました。  
といっても食べる機会もないので食べたことはないですが、芋虫系はから揚げにしたら、中身がト  
ローリしてて美味しいって聞いたことがあります。(10・女・041105)

\*2001年2月1日～2004年11月20日現在

\*回答者 93人

\*主としてホームページによるアンケート

\*記入式回答末尾の( )内は、年齢(代)・性別・回答日

\*対象は主に昆虫だが、ふつう食料と見なされない昆虫以外の小動物も含む

\*カタツムリは多数が食べていたが、エスカルゴとしてがほとんどだったので集計から省いた

わたしたちが昆虫を食べないのは、昆虫がきたならしく、  
吐き気をもよおすからではない。そうではなく、わたし  
たちは昆虫を食べないがゆえに、それはきたならしく、  
吐き気をもよおすものなのである。

(マーヴィン・ハリス著『食と文化の謎』第7章「昆虫栄養学」より)



カマキリゼンバイ

昆虫料理研究会ホームページ

<http://www.bekkoame.ne.jp/~s-uchi/musikui/musikui.html>