



土地がつくる美味・珍味

長野県
支部
だより

モルゲンロートに染まる雪化粧のアルプスの山々とその前方に広がる里山の風景はそこに住んでいる私たちでさえも感動をします。

今シーズンは世界的な異常気象の原因とされるラニーニャ現象の影響で寒気の影響を受けやすいと予報されています。近年暖冬傾向ではありますが、長野の冬といえは厳しい寒さです。夜には氷点下になる寒暖差と湿度の低いこの気候を利用して、昔ながらの「凍み豆腐」、「凍み大根」、「凍餅」作りなどの伝統も残っています。



この伊那谷で昔から食べられているものの中に「いなご」、「はちの子」、「ざざ虫」などがあります。県内はもちろん県外の方からは悲鳴が聞こえてきそうですが、近年では昆虫食は少々注目もされているのです。伊那谷の人なら一度は食べたことのある人も多いのではないのでしょうか。

ざざ虫とは川の石の下にいるかわげらなどの幼虫の総称で、ざざ虫の漁は冬行われます。真冬の天竜川に入り、専用の道具で漁を行います。日常的に食べるものではなく高級珍味ですが、いなごもはちの子もざざ虫も意外とおいしいのです。機会があればご賞味下さい。