

もっと知ろう “陶”

5、へぼ

夏になり右の写真のハチ（へボ、体長 1.5cm ほど）が近くに飛んでくると、もうソワソワが始まる人たちがいます。「こっちから来た。」とか「あっちへ行った。」とか、落ち着きません。



この人たちは、数人の仲間と山野を駆け回れるよう地下足袋姿で山に入り、ヒラヒラ目印の付いた鳥肉（昔は蛙のもも肉）をへボに持たせて、巣へ帰るへボを仲間と手分けして追いかけるのです。その速さには猪もびっくりするほどです。見逃しては大変です。やや遠視気味（早い話が老眼）の人がいいようです。ただ、1回では見つけられず何回もチャレンジして見つけるのが一般的で、もう一度現れる時間で巣までの距離を推しはかるのです。

巣を見つけると煙幕で蜂を弱らせた後、巣を女王蜂ごと小箱に入れ、働き蜂もできるだけ捕らえて持ち帰り、あらかじめ用意した巣箱に小箱ごと入れて育てるのです。

そして、夏の間中、「餌は何をやっている？」とか、「ちっとも通わん。」とか「うちの餌場にはお前のところのへぼばかり。」とかと飼うこと（会話）を楽しむのです。

秋になり、数段に巣を重ね立派に育ったへぼの子はみんなの食糧になります。巣からへぼの子を抜くのがまた一仕事。家族総出で、美味しいへぼ料理を楽しみに作業するのです。料理法は炒め煮やへぼ飯にしたりしますが、私は翌春に朴葉寿司の具にして食べるのが大好きです。女性や子供には、蜂の姿をしている子蜂を口にすることには抵抗も多いのですが、山の文化として一度賞味してみたいはいかがでしょうか。

この近くの串原では毎年 11 月 3 日に「へぼの巣コンテスト」が行われ、ご自慢の巣を持ち寄った全国の愛好家が巣ごとの重量を競います。家で育てた場合、普通 1~2kg あればいい方ですが、優勝するためには 5~6kg が必要です。会場では約 9,000 円/kg で売られていますから、へぼは超高級品なんです。この大会の 27 年度優勝者は学校前のへぼ名人太田正さんです。昨年メ〜テレは、珍しい山の文化として太田さんのへぼ取りから収穫までを 20 分ほど放映しました。



へぼの学名はクロスズメバチです。所によっては「地蜂」「ハエ蜂」ともいいます。へぼというのは、この地方だけの呼び名みたいで、刺されれば結構痛いし腫れます。

このへぼ文化は東濃地方・信州南部・三河地方で見られます。