



伊那谷のザザムシってどんな虫？

伊那谷にはザザムシといわれる天竜川の川虫を捕って食べる固有の文化があります。ザザムシが文献で確認されるのは江戸時代中期。戦後、佃煮が土産物として販売されるようになり、漁の方法も発達してきました（写真1）。今回は、天竜川の水生昆虫を20年以上調査されている天竜川総合学習館「かわらんべ」の久保田憲昭さんにザザムシといわれる水生昆虫について聞きました。



写真1 ザザムシ漁

Q そもそもザザムシって何でしょう？

A 川虫全体のことを指す場合と、ヒゲナガカワトビケラ（以下、トビケラ）に対して使う場合があります（表1）。以前はカワゲラがザザムシだったという説が一般的です。現在の市販のザザムシ佃煮の中身をみると、トビケラが90%以上を占めるため、ザザムシ＝トビケラと認識されるようになりました。

名前	ヒゲナガカワトビケラ	カワゲラ	ヘビトンボ
幼虫			
成虫			

表1 ザザムシといわれる主な川虫（幼虫）とその成虫

Q ヒゲナガカワトビケラってどんな虫？

A 日本の河川では生息量が最も多い川虫の代表格です。卵→幼虫→さなぎ→成虫と変化します。幼虫は石の隙間に糸を綴って巣網を張り、網で集めた有機物粒（微細なゴミ粒）を食べて成長し、小石や砂粒で作った固い巣（写真2）の中でさなぎになります。短命で年に2回世代交代します（図1）。冬世代の幼虫は12～2月に5齢となり、3月以降さなぎになります。冬世代は夏世代に比べ、さなぎになる期間が長く大きくなります。ザザムシ漁は、トビケラの冬世代の幼虫が5齢となって十分成長した時期に行われています。



写真2 巣の中のヒゲナガカワトビケラ

Q 昔のザザムシはカワゲラだったと考えられています。なぜカワゲラからトビケラに変化したの？

A 戦後、諏訪湖の富栄養化がすすみ、天竜川のカワゲラが減ってトビケラが多くなったためと考えられます。きれいな水の水質指標種のカワゲラは水質の変化に弱いため減少し、かわりに諏訪湖から流れ出る大量のプランクトンをエサとするトビケラが増えました。その結果、諏訪湖に近い上伊那地域のトビケラ生息量は日本有数となりました。

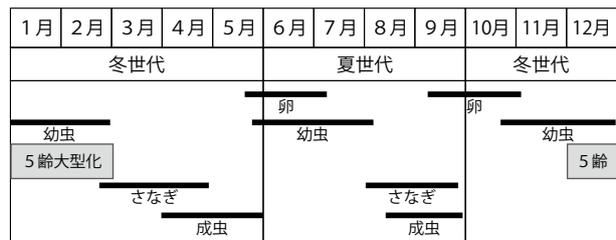


図1 一年間のヒゲナガカワトビケラの生活

しかし近年の下水道普及などによって水質改善が進み、カワゲラは回復傾向にあります。1997年と2018年に、岡谷市から飯田市までの13地点でカワゲラの捕獲数を調査した結果、すべての地点で捕獲数は増加しており、伊那市の地点では30分間で0～1個体から約170個体に増えていました。

Q トビケラとカワゲラでは、どちらが美味しい？

A 毎年、親子を対象に、ザザムシ漁と種類毎の味比べを行う環境学習を続けています。参加者の感想を集計すると、毎回「カワゲラが一番美味しい」との評価です。みなさんも、機会があれば食べ比べてみてください。

近年食生活が豊かになり、地元ではザザムシを食べる人も漁を行う人も減少しているそうです。貴重なザザムシ文化を継承するために、歴史・民俗・自然等さまざまな視点からその価値を知り、今の時代に合わせて活用することが大切だと考えています。（浦山佳恵・久保田憲昭 [天竜川総合学習館「かわらんべ」]）