

いなごとり

1 / 1

田尻小勤労奉仕

秋、稲刈りの頃に「いなご取り」と言う行事があって、その日は朝から手拭いで作った袋を持ち田んぼに出て、周辺の田んぼで取りまわり学校に持っていきます。そのいなごを売ったお金で教材を買ったり、化女沼で野外炊飯などをしました。



いなごとり

田んぼの畦などで、早朝の露が降りてイナゴの羽根がまだ濡れている間は動きがにぶいので、この時間帯を見計らったイナゴ捕りをします。

ゆっくりとイネ科の植物が多い畦を歩けば、驚いてモソモソ、ピョーンと居場所を教えてくださいますので飛んで逃げる方向、つまり頭側から素早く捕まえます。

捕まえたイナゴは手ぬぐいを縫って袋状にして竹筒を括り付けた入れ物に入れます。この竹筒が袋から逃げ出すのを防いでくれるのです。

イナゴは驚くと動くものにしがみつくのでしょうか、メスにオスしがみつくのでしょうか、何故かはよく分かりませんが、大きなイナゴに小さなイナゴがオンブして2匹一緒になることが往々にあります。このオンブしている2匹を捕まえることは非常に効率的で嬉しくなってしまうですね。

イナゴのつくだ煮の作り方

- ①捕まえて布袋に入れたまま1日程、生かしておいてフンを排泄させます。
- ②そして、ちょっと可哀想なのですが、そのまま熱湯を掛けるか蒸し器で蒸します。
- ③蒸し上がったイナゴはザルに広げて天日で1日干します。
- ④からからに乾かないうちに、羽根と足（ギザギザがある部分・ここが一番面倒くさい）を取りまします。
- ⑤さらに、ザルに広げて2～3日以上乾燥させます。
- ⑥乾燥させたものを鍋に入れ、油でサッと炒りあげます（この工程をやらない場合もあります）
- ⑦水・酒を入れて軟らかくなるまでじっくり煮ます。
- ⑧醤油を加えて煮詰め、最後に砂糖や水あめなどを加えて甘辛く煮あげれば完成です。

（辛いのが好きな人は一味や七味を入れる人もいます）

そして5～6匹分が卵1個以上の栄養価があると言うのですから・・・秋の味覚として珍重！！

応用：イナゴの佃煮を海苔で2～3尾巻いて、楊枝で止めて天婦羅粉をちよつとつけて揚げるとこれが旨い！