蒜山には、日本のいくつかの山間部で見られるように、ミツバチやカリバチの幼虫（蜂の子）を食用とする、料理の伝統がある。

タンパク源である海産物が年中容易に手に入る海沿いの地域とは異なり、孤立した山間の地域でタンパク質を手に入れることは、困難であった。過去、村人は、食料源として野生の蜜蜂の群れを探し求めた。その際、蜂蜜（見つければ）だけではなく、非常に栄養価の高い幼虫やさなぎも食用にしていた。ミツバチとカリバチの幼虫は、ローヤルゼリーを食べるため、タンパク質の産生に用いる必須アミノ酸や、カルシウム、マグネシウム、亜鉛などのミネラルを高濃度で含有している。

クロスズメバチ、アシナガバチ、クマバチなど、いくつかの種の幼虫やさなぎは、今日でも、蒜山で食べることができる。あるレシピでは、これらを醤油とみりんでソテーにし、ちょっとした副菜として食卓に出す。もう1つの方法は、これらを、炊き込みご飯（米を調味料やアクセントとなる油揚げ、椎茸、人参、ごぼうなどと一緒に蒸して作った料理）に利用するものである。あるいは、ミツバチの幼虫を単に焼き、醤油をつけて食べることもできる。

ミツバチとカリバチの幼虫を食べる習慣は、かつてほど広く実践されているわけではないが、現在も、パリパリした珍味として、蒜山のいくつかのパブやレストランのメニューに含まれている。