

히루젠의 진미 ‘하치노코’

히루젠에는 일본 산간 지역 몇 곳에서 볼 수 있듯이 꿀벌과 사냥벌의 유충(벌 유충)을 식용으로 하는 음식 관련 전통이 있습니다.

단백질원이 되는 해산물을 항상 쉽게 손에 넣는 해안 지역과는 달리 고립된 산간 지역에서 단백질을 손에 넣기는 어려웠습니다. 옛날에 마을 사람들은 식량원으로 야생 꿀벌 떼를 찾았고, 벌꿀(발견하면) 뿐만 아니라 영양가가 굉장히 높은 유충이나 번데기도 식용으로 삼았습니다. 꿀벌과 사냥벌의 유충은 로열 젤리를 먹기에 단백질을 만드는 데 필요한 필수 아미노산과 칼슘, 마그네슘, 아연 등의 미네랄이 고농도로 함유되어 있습니다.

현재도 검정말벌, 쇠바더리, 어리호박벌 등 여러 종류의 벌 유충과 번데기를 히루젠에서 먹고 있습니다. 어느 레시피에서는 간장과 미림으로 소테를 만들어 반찬으로 식탁에 올립니다. 또 다른 레시피로는 다키코미고한(쌀을 조미료와 포인트가 되는 유부, 표고버섯, 당근, 우엉 등과 함께 찌서 만든 요리)의 재료로 이용합니다. 또는 단순히 꿀벌의 유충을 구워서 간장을 찍어 먹기도 합니다.

꿀벌과 사냥벌의 유충을 먹는 관습은 옛날만큼 많이 실천되고 있지 않지만 현재도 식감이 좋은 진미로 히루젠의 여러 펍과 레스토랑 메뉴에 게재되어 있습니다.