



かい「こ」育て日記 ⑤



最後は蛹から成虫までです。カイコは糸を取るために飼育されま
すが、その糸を取るためには手間暇かけて育てたカイコを殺さなく
てはなりません。世の中のほとんどのカイコは、繭まゆの中で一生を終
えることとなります。

6/25 (木) ☀️ カイコは捨てるところがない その②

さて、カイコの蛹ですが、栄養が豊富
で、肥料や釣り餌つえさなどに使われるほか、
以前は貴重なたんぱく源として食べられ
ていました。今でも韓国ではポンテギと
いって煮物にもので食べられているし、日本で
も宇宙食への応用が研究されるなど、昆
虫食ちゅうしょくはこれからの時代欠かせないもの
になるかもしれません。



カイコの蛹

なので

あまり

気は進みませんが

伝統的な調理法つくだに、佃煮にしてみました。

材料は醤油しょうゆと酒とみりん、砂糖とカイコの蛹。事前にインターネット
で調べた情報では、蛹になりたてのほうがおいしく、蛾がに近いも
のはあまりおいしくないとのこと。とはいえもう全部の繭を混ぜて
しまったため、繭を開けてみるまでわかりません。とりあえず5つ
開いてみると、一つだけ目が黒い蛹がいました。もう見えているん

でしょうか・・・。

鍋で煮ていると、横で見ていた子どもが「ママ、なんで？かいこかわいそうよ？」と声をかけてきます。本当に何ででしょう。出来上がるまでに4回ほど「かわいそう」と言われました。返す言葉がありません。



佃煮をつくるようす

蛹は初めのうちこそ煮汁をはじいていましたが、煮詰まってくるとタレにからんできました。これで完成です。罪悪感のためか、完成の写真を撮り忘れてしまいました。

翌日、死なばもろともと職場に持っていきました。現場は一時騒然とし、「アッこれは無理」などという言葉も飛び交いましたが、幸い有志4名が試食を承諾してくれたため、一人で食べずにすみました。以下、試食の感想です。

「ピーナッツぽい」

「豆の味がする」

「意外とクセがない」

「韓国で食べたやつより臭くない」

「あ！うーん？あー・・・うん」

「乾煎りするかから揚げにすればよかったのに」

(←爆発しそうで嫌です。)

「たぶんこの後味が桑の味」



どうでしょう？食べてみたいですか？

一応、市販のカイコは糸をとった副産物ですが、今回は生のカイコを調理したため新鮮でクセがなかったのではないかと思います。いい経験になりました。あとやはり黒目の蛹を食べた人は微妙な反応でした。※この数日後、九州大学で「食べるワクチン」としてコロナウイルスワクチンをカイコの蛹でつくる研究が紹介されていま

した。まったくタイムリーな話です。

6/27 (土) ♣

さて、すべて蛹になったため、繭をやさしく振るとカラカラと手ごたえがあるのですが、音がしない繭が2つあります。実はこれ、蛹になってすぐ猫が持ち去って遊んでしまったものです。一つは茶色いしみができているので完全にダメそうですが、一応中を開けてみます。

残念ですがダメでした。蛹になってすぐは体が柔らかいため、簡単につぶれてしまいます。もう一つは前蛹のまま死んでしまっていました。申し訳ない限りです。



死んでしまったカイコ

6/30 (火) ♣

朝起きると、残しておいた繭のうち一つに茶色いしみが……。慌てて中を開けてみると、羽化した成虫が出られなくなっていました。出られなかったので本当は繭の外でするはずの尿にょうを中うでしてしまい、おしっこまみれになっています。最初に羽化したのはメスの蛾でした。どうもメスはおなかうが大きいいためか繭から出るのに時間がかかるようで、途中でおしっこをしてしまうものが多くいました。反対にオスはさっとでてくるようです。



しみがついた繭

出てきたカイコの成虫は黒目がちでフワフワしており、なかなかかわいい見た目です。メスはほとんど動かないので、鱗粉りんぷんもあまり飛びません。ほかの蛾より2日ほど早く羽化してしまったため、フ



カイコの成虫

リングで卵を産んでしまいました。無精卵なので卵はかえりません。

このカイコは6月15日に繭を作り始めてから、羽化まで15日かかりました。

7/2 (木) ☘

続々とカイコが羽化し始めました。10匹中メスが5匹、オスが5匹と半々です。メスはほとんど動きませんが、お尻からフェロモンを出してオスを呼びます。オスはメスを見つけると羽をバタバタさせながら走って近づき、交尾をします。飛べないながらもスピード感のある動きです。交尾中はおしりのカギ爪でしっかりくっついていて、簡単には離れません。

メスを丸いケースに入れておくと、まとめて卵を産んでくれます。卵はのりのようなものでくっつけられていて、重ならないように産みつけられます。メスは約500個の卵を産むそうですが、このカイコは573個産みました。

7/6 (月) ☂

メスはほっておくと好きなところに卵を産みます。繭はあまりよくないのか、ほとんど卵はついていません。このメスはトイレットペーパーの芯が気に入ったらしく、不安定な場所に上手に産みつけています。こちらは有精卵だったようで、はじめ薄黄色だった卵が数日たつと茶色



カイコがでたところ



交尾の様子



卵を産む蚕



カイコの卵



茶色くなった卵

く変わっていきました。中には薄黄色のままの卵もあります。自家^{しか}繁殖^{はんしょく}させた卵は、育てても体が弱く、先祖がえりをしたりと性質がそろわないため養蚕には向きません。本当なら翌年に卵がかえるのですが、残念ですがこの卵は処分します。

7/10（金）☂

はじめのほうに羽化したカイコが暑さで死んでしまいました。残りのカイコは5匹です。

7/11（土）☂

今日は最後の作業、生糸と真綿作りをします。まずは生糸。冷凍していた繭をゆでて糸をとり、ペットボトルに巻き付けていきます。繭の糸にはセリシンというのりの役割をする物質がついているので、そのままでは固まって糸を取ることができません。そこでお湯を使ってセリシンを溶かし、糸を引けるようにします。



薄くなった繭

糸自体は簡単に巻くことができますが、巻けども巻けども終わりません。正直糸引き作業を甘く見ていました。途中で何度も糸を切らしながら、手巻きで2時間近くかかってようやく繭が薄くなってきました。ここまで来ると糸が切れやすくなるため終了です。



できた生糸

出来上がった糸はきらきらと輝いています。本当はここから糸を巻き返してよりをかけて絹糸にしますが、今回はここまでとします。

残った繭は真綿にします。真綿を作るには、繭を1時間煮る必要があるなど、更に手間がかかります。このとき繭を煮すぎてしまい、

どろどろに絡まってしまいました。煮あがった繭を、ひとつひとつ蛹と脱皮殻を出しながら広げ、枠にかけていきます。きれいに広げるのが難しく、所々塊になっていますが何とか真綿ができました。見た目は紙のようですが、ふんわりとして軽い感触です。真綿はここから糸を紡いで、^{つむぎ}細糸を作ります。こちらもまた次回にチャレンジすることとします。



蛹を出す作業

家に帰ると、薄黄色だった卵に黒い点がついています。「点青期」^{てんせい}といい、ふ化する前に目だけ先に色がつくため、点がついたようにみえるものです。無精卵だと思っていたのはどうやら非休眠卵だったようです。茶色くなって冬を越す休眠卵と違い、非休眠卵は産み付けられてから1週間ほどでふ化します。



出来上がった真綿

なんてこった。

同じように育てたのに、休眠卵を産むカイコと非休眠卵を生むカイコがいるのが不思議です。条件はなんなんでしょう。

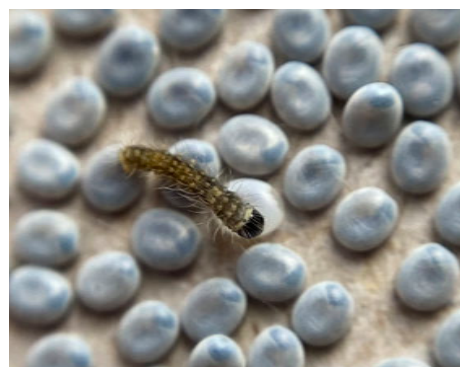


色がついた卵

7/12 (日) ☔

朝見てみると、やはり卵がふ化しています。この2ヶ月近く、カイコを頑張っ
て育てましたが、また初日にもどってしまいました。

こ育ての日々に終わりはありません。。。



ふ化したカイコ