



館長だより

山形県産業科学館

令和 7 年 9 月 26 日(金)

発行 館長 加藤 智 一

「ハキリバチ」の不思議な営み

～ファール昆虫記から学ぶ自然の知恵～

朝日新聞 天声人語 2025.9.25 では、ハギの群生の中で見つけた「ハキリバチ」の生態にふれ、ファール昆虫記で紹介されている内容を咀嚼して、実に見事に私の探究心を刺激してくれました。

「ハキリバチ」は『完訳 ファール昆虫記』の第 4 巻 上に登場します。具体的には、第 7 章「ハキリバチ—融通のきかない巣造りと臨機応変の材料選び」で詳しく紹介されています。この章では、ハキリバチの葉を切り取る習性や巣作りの工夫、材料選びの柔軟性などが、ファールの鋭い観察眼と詩的な筆致で描かれています。

「ハキリバチ」は、葉を切り取って巣を作るという独特な習性を持つことで知られていますが、ファールはその行動を丹念に観察し、驚きと敬意をもって記録しています。「ハキリバチ」は、巣作りのために植物の葉を器用に切り取ります。その切り方はまるでコンパスで描いたかのように正確で、円形や楕円形の断片を次々と切り出していきます。ファールはこの行動を「融通のきかない巣造りと臨機応変の材料選び」と表現しています。つまり、巣の構造自体は種ごとに決まった形式を守りますが、材料の選び方には柔軟性があるというのです。観察によれば、「ハキリバチ」は特定の植物にこだわらず、周囲の環境に応じて使える葉を選びます。バラの葉が好まれることもありますが、他の植物でも代用可能です。ファールは、「ハキリバチ」が葉の厚みや柔らかさを見極めている様子を描写し、昆虫にも「選択する力」があるのではないかと考察しています。これは、単なる本能では説明しきれない知性の兆しとも言えます。巣の内部構造も興味深く、「ハキリバチ」は葉の断片を筒状に重ねて小部屋を作り、その中に卵を産み付けます。幼虫はこの葉の部屋の中で成長し、やがて成虫となって外へ出ていくのです。ファールは、巣の防水性や通気性にも注目し、葉の配置が巧妙に工夫されていることを指摘しています。自然の中で生きる昆虫が、これほど精緻な建築技術を持っていることに、彼は深い感動を覚えました。また、ファールはハキリバチの行動を通して、「昆虫に理性はあるのか」という問いを投げかけています。彼は、「ハキリバチ」が失敗を繰り返し

ながらも最適な方法を見つけていく様子を観察し、それが単なる反射的な本能ではなく、経験に基づく学習である可能性を示唆しています。たとえば、葉の切り方が最初は不器用でも、回数を重ねるごとに精度が上がっていくことが記録されています。このような記述から、ファールは昆虫を単なる「小さな機械」としてではなく、自然界の中で自律的に生きる存在として捉えていたことがわかります。彼の筆致は、科学的な冷静さと詩的な感性が融合しており、読者に昆虫への敬意と愛情を抱かせる力があります。

「ハキリバチ」の章は、自然との共生や環境への適応というテーマにも通じます。限られた資源の中で最適な選択をし、効率的に巣を作る「ハキリバチ」の姿は、現代の人間社会にも通じる知恵を含んでいます。ファールは、昆虫の行動から人間が学ぶべきことがあると考えていたのでしょう。ファール昆虫記に描かれた「ハキリバチ」の姿は、私たちに自然の奥深さと生命の神秘を教えてくれています。小さな昆虫の営みに目を向けることで、私たちは世界の見方を変えることができるのかもしれません。

山形県の秋の風物詩「芋煮会」

芋煮会の発祥地とされるのは、山形県中山町です。江戸時代、最上川の舟運が盛んだった頃、中山町長崎は酒田港と内陸を結ぶ重要な中継地でした。船頭たちは風待ちや荷待ちのために何日も河岸で過ごすことがあり、その間に地元の里芋と京都から運ばれてきた棒鱈を使って鍋料理を作って食べていたのが、芋煮会の原型とされています。

この鍋を吊るした松の木は「鍋掛松」と呼ばれ、芋煮会の象徴的な存在となりました。現在は 5 代目の鍋掛松が中山町の「ひまわり温泉ゆ・ら・ら」敷地内にあるそうです。芋煮の具材は、県内でも地域によって違いがあるようで、村山や置賜地方では、牛肉入りの醤油味。庄内地方では、豚肉入りの味噌味です。最上は？この違いは「芋煮戦争」と呼ばれるほど地域のこだわりが強く、山形県民の間でも議論が絶えません？

ところで先日の晴れた祝日。私、米沢は松川河川敷での芋煮会によばれたのですが、びっくりしたことに、私たち以外、誰もいませんでした。「熊」のせいでしょうか。