

イラスト/安彦麻理絵

これって どうなの??

薬

の量は、年齢と共に増える
聞いていたが、私も例外では
ない。

ほんの数年前までは、風邪をひい
たとき以外に薬など飲むこともな
かったのに、近頃は食前に〇〇、食
後に××と種類と量が増えた。

食後は、2種類の薬4錠を一挙に
流し込む。いずれも錠剤だが、ビタ
ミン剤は大粒で、少し飲みづらさを
感じていたところ、ある日、なんと



気管にすぼつと挟まってしまった。

生憎、家には私一人。息が吸えず
「ゼーゼー」との呼吸音に苦しさが
増していく。死が、脳裏をよぎった。

急いで体を前かがみにし吐き出そう
と試みるが、一人では何ともしがた

そうだ！ 錠剤はお湯に溶ける
かもしれないと、お風呂の温度に設
定してあった42度のお湯を台所の洗

い桶のため、夢中で飲んだ。しかし、

お湯が錠剤にせき止められ、口や鼻
からあふれ出る。万事休す。それで

も必死に飲み続けると、少し胃に流
れ込む感覚……。そして、呼吸の苦
しさが和らいできたのだ。

この経験で、お餅がのどにひっか
かって亡くなったという正月のニュー
スが、身近なものになった。錠剤と

は違い、粘り気のあるお餅では間違
いなく死んでしまうに違いはない、と
確信。

これをお読みの皆様は、無事お正
月を過ごされたこととお喜び申し上
げます。

薬ぐらいとあなどるなかれ。くれ
ぐれもご注意くださいませ。本当に
苦しいです。
――事務局長山橋由貴子



のんちゃんのおすすめ紹介

「昆虫食」に
チャレンジしました



国連のFAO(食糧農業機関)が、食糧
不足問題の解決手段として「昆虫食」を
推奨しているというニュースを耳にして以来、
「機会があったら、食べてみたい」と思って
いた私。日本でも地域によっては、「イナゴ」
などを食べる文化がありますが、手に入れる
手段もなく……。それがなんと東京・渋谷に、
昆虫食のお店がオープンしたというので、さっ
そく行ってきました。

いかがでしょうか、デザートとなった虫さんたち。3色団子には蚕、イナゴ、
コオロギがトッピングされています。実物を目の前にすると、口に入れるのに
若干抵抗がありましたが、勇気を出していざ実食！ 食べ比べてみると、食
感や味に違いがあるのが分かります。コオロギは黒豆のような香ばしさがあ
り、パリパリしていてこの中では一番おいしかったです。

続いて、パフェ。コーンフレーク代わりのコオロギの上に、生クリームやベ
リー系のソースが重ねられ、ミールワームという小さい虫が振りかけられていま
す。アイスの上に、“どどん”と鎮座しますのは、なんとタガメ。「解体して
お腹の中を食べてください」と店員さんがハサミを渡してくれました。

全身を食べるわけではないんだ、と安心したものの、ごめんなさい……。
タガメだけは、どうしても食べられませんでした。オスのお腹にはメスを誘うフェ
ロモンを出す器官があり、洋梨のような味がするそうですよ。

このお店は、最近リニューアルオープンした「渋谷PARCO」の中にあり、
虫料理のほか、一風変わったジビエ料理も頂くことができます。

勇気のある方、健康に興味のある方はぜひ行ってみてくださいね。

【米とサーカス渋谷PARCO店】

住所●東京都渋谷区宇田川町15-1 渋谷PARCOB1F

営業時間●ランチ 11:00~15:00/ディナー 15:00~23:00 電話●03-6416-5850