

## ニブラーズ、かじる虫たち⑥ しがみつくノコギリヒラタムシ

宮ノ下明大

### 和菓子を買いに

みたらし団子が食べたくなくなった。台風が近づき朝から雨だったが、いつもの和菓子屋に向かった。あまり車の運転が好きではないので、ぶらぶらと歩き出した。そういえば、先週、和菓子屋さんから「米粉の害虫を殺す方法」について相談を受けた人から電話があったばかりだった。「かるかん」というお菓子を作るときの米粉を保管する際に、害虫が発生し、いつもは冷凍殺虫しているらしい。しかし、常温に戻したとき結露し米粉がダメになって困るので、他の殺虫方法がないかという問い合わせだった。

### 高温殺虫

「それだったら、高温殺虫はどうでしょうか？」と提案した。米粉の品質に影響がない高温で処理をすればと思ったのだ。一般的には、60℃・5分以上の短時間で卵から成虫まで殺すことが高温殺虫の条件の目安と私は考えている。60℃で食品の品質に影響がありそうなら、50℃台の温度で処理時間を長くして対応できる。高温に対する昆虫の強さ(耐性)は、種類によって違うので、昆虫の名前を特定することは大事なことだ。残念ながら、発生している昆虫名は不明であり、様々な害虫の殺虫温度が記された文献を提供することとした。

### 10月の和菓子

そんなことを思い出している間に和菓子屋に着いた。みたらし団子は人気があり、午前中に売り切れてしまうが、まだ大丈夫だった。せっかくなので、上生菓子もどんな感じかなと覗いてみる。和菓子のデザインは

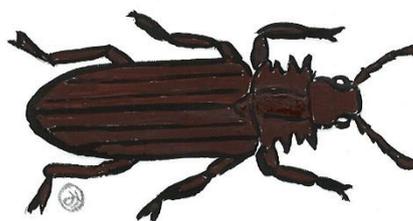
日本の季節を表現した芸術である。ハロウィンを意識したカボチャのデザイン、秋の紅葉をモチーフとした伝統的なデザインの2個に目が留まった。小学生の娘は、「誕生日にはケーキはいらないから、和菓子にして」と言うほど和菓子好きなので、お土産にした。



10月の和菓子

### しがみつくノコギリヒラタムシ

ノコギリヒラタムシの鋸とは、成虫の胸部背面に鋸の歯のような突起を示している。体長は2.5~3.5mmの小型の甲虫である。イラストには勢いでノコギリの歯を深く描いしまったが、本当はもっと浅い突起である。見た目がカッコイイ虫であり、昆虫学者としてワクワクする姿の持ち主だ。



ノコギリヒラタムシ成虫

成虫は活発に動き、体が平たく、狭い隙間から侵入しやすい。ガラスシャーレに入れて蓋をしても、ガラス側面を這い上がり蓋

と容器の隙間から簡単に外に出てきてしまうことが多い。しがみつき能力が高い昆虫といえる。一方、包装フィルムに対する穿孔試験の結果から考えると、成虫や幼虫の穿孔能力は低く、かじる能力は弱いと思われる。したがって、ニブラーズとしての印象は薄い。

かじる力が弱くとも、粉体となれば十分に発育できるため、製粉工場の害虫としてよく知られている。私の調査している精米工場でも主要な害虫である。

工場内に堆積した米糠を食べて工場内で発生していると考えられる。

最近、開封前の砂糖の袋の中に生きたノコギリヒラタムシが混入した商品を見る機会があった。いったいどこで侵入したのだろうか？袋に穴や隙間があれば、そのしがみつく能力と隙間から侵入する能力を発揮して侵入できそうである。何かの文献で、粗目の砂糖製品に混入したノコギリヒラタムシの事例をみたことがある。精糖工場には本種が発生しやすい環境があるのかもしれない。

(2020年10月)