

# 昆虫食悪くない!?



「えびせんみたい」「チョコの香り？」。将来の食料危機を救うかもしれない食材として「昆虫食」に注目が集まっている。高タンパク質で栄養価が高いが、問題は食べることへの抵抗感。「ゲテモノ食い」のイメージで終わらせないために、さまざまな取り組みが各地で進む。

(金 慶順)

## 丹波篠山

今夏、篠山東葉高校（丹波篠山市福住）の教室に4種類の粉末が並べられた。生徒たちが恐る恐るのにおいをかぐ。

「コオロギ、カナブン、イナゴ、イモムシをすりつぶした粉です」

## 高校実食授業「抵抗感減った」

「ゲテモノ」も見た目変えればー



乾燥イモムシ粉末にして…

昆虫粉入りクッキー



昆虫粉入りのクッキーを作る篠山東葉高校の生徒たち。いずれも丹波篠山市福住

小さい頃は確かに「ゲテモノ喰い」と言われながらも食卓にイナゴの佃煮のようなものが並ぶこともありました。みから先、鰯沢が口になった我々が有事に地を這うようなことができればいいでしょうか？

今風は逆にトシト扱いにゆめですかー。

東大阪大学短期大学部の実験動物学部長、松井欣出教授(62)がさらに紹介した。「カナブンは近所で捕まえて、洗って乾かし、丸ごとつぶして粉にしました。イモムシやコオロギ粉は市販の製品という。

生徒はクッキー生地にも抹茶や緑がかった灰色の昆虫粉を混ぜ、オープンで焼き上げた。いざ実食すると



「コオロギのだしパック」  
コオロギの粉を使った「こおろぎだしパック」(パッケージ提供)

「キーみたい」「イナゴは「香ばしい」、カナブンとコオロギはえびせんっぽい」。

ただし「まずくはないが、進んで食べたくなかないで、微妙な感想も多かった」。

2年の桐村龍慈君(16)は「見た目を変えても抵抗が少なくなった」という。

本年度、専門授業の一つに初めて昆虫食を取り入れた高校。藤原直己教授(28)が「生きている間に日本にも食料危機が訪れるかもしれない。そのときに昆虫食

の体験を生かしてもらいたい」と企画した。

講師として招かれた松井教授は管理栄養士。昆虫食の研究を始めたきっかけは東日本大震災だという。

発酵3カ月後、宮城県石巻市の避難所で栄養支援に当たり、深刻な栄養不足に直面した。「バランスの取れた災害食を作れないか」と探り、昆虫食にたどり着いた。

昆虫はタンパク質やビタミン、鉄分などを多く含む。

農作物のように肥料や水、土壌も不要。アタやウシから取れる肉は全体重の5割以下だが、昆虫の可食部は8〜10割だ。人類が数千年前から食べていた「伝統食」でもある。

近年、全国で昆虫食を体験するイベントや教室が盛況という。松井教授は「人口爆発や戦乱、災害による食料難を救う鍵になるかもしれない。先入観を捨て、まずは最初の一口を」と呼び掛ける。

## 「おいしく高栄養」商品化続々

昆虫食が注目されたきっかけの一つは、2013年に国連食糧農業機関(FAO)が発表した報告書だ。人口増加などで予測される将来の食料危機に対し「昆虫食は有効な手段」とする内容だった。

国内でも近年、昆虫食を扱う企業や飲食店が増えていく。今年には生活雑貨ブランド「無印良品」から「コオロギせんべい」が発売され、話題になった。

18年に設立された京都市のベンチャー企業「Bug Mo(バグモ)」は今年、スープなどに使える「こおろぎだしパック」を販売する。静岡県のかつお節メーカーと連携し、コオロギ粉と野菜などを配合。味はコンソメに似ているが、より奥行きがあるという。

材料のコオロギはベトナムで養殖。育てるのに環境への負荷が少ないことも魅力という。「日常の食卓に並んでほしい」と松原佑典

代表(34)。もう一人の代表で、神戸大学4年の西木楓さん(22)も「面白半分ではなく、おいしくて栄養があるから食べてほしい」と期待する。

販売はクラウドファンディングサイト「キヤンパライヤ」で開始されており、9月末までの予定。