



NPO法人

# 昆虫食普及ネットワーク



コンフネット ニュースレター 第12号

Vol.12 2023.6.01

## 昆虫食普及ネットワークでの活動について

劔持有紗

当団体にかれこれ8年程の付き合いをしており、一部のイベントのお手伝いをするほどにライフワークの一部となっている。

私が昆虫食(および当団体)に興味を持った理由として、① 昆虫に対する嫌悪感が世の大人たちに比べてあまりなかったこと、② 環境問題に対し幼少時より関心があり、食糧問題として昆虫食が取り上げられている意外性から興味を持ち、当団体イベント「セミ会」を知り参加したこと、③ 話のネタになること、以上の理由から関わり始めたのがきっかけ。そして何より、集う人たちも老若男女で且つ、とても刺激的な方達ばかりでどっぷり浸かり今に至る。2015年当時の昆虫食に対する風当たりは強かったが、物珍しさから話題に事欠かなかった。

2023年現在、昆虫食を取り巻く環境は幾分変化したのはご存じの通りである。スタートアップ企業やメディアも盛り上がりを見せ、さまざまな意見が活発に議論されている。

さて、ISAP(特定非営利活動法人アイサップ)との共同活動を紹介したい。この活動は、日本国外の活動となり、ラオス人民共和国の農村地(カムアン県タケク)の栄養改善を目的とした支援活動である。

栄養価が高い昆虫に着目し、「ラオスの昆虫食文化×村落開発基金の活用」として、食用昆虫(主としてゾウムシ)の養殖～販売のサイクルを確立させ、①年間を通して自力で必要な栄養素を摂取可能となること②現金収入を得ることで持続可能な活動ができること、を目指し継続支援をしている。当団体は養殖した昆虫の調理・レシピ考案に共同している。

昆虫食は環境に配慮した新たな代替食ではなく、文化として地域に根ざしていたものを再発見したことを頭の片隅に入れて欲しい。私は、「昆虫食は食の選択肢の一つであり、野菜、魚、肉(牛、豚、昆虫)と扱われることが望ましい。」と考えている。



(サゴヤシオオゾウムシと野菜炒め)

## 【お勧めの一品】

前号に引き続き徳島県の高校の食物科で考案したレシピを再現してみました。

## コオロギエキス入りヘルシー大学芋



- ・材料(4人分)
- さつまいも 120g
- 砂糖 小さじ1
- みりん 小さじ2
- コオロギエキス 4g
- バター 6g
- 黒ごま 適量

### ・作り方

- 1 さつまいもを乱切りして水にさらす
- 2 さつまいもをラップで包み、レンジで2分ほど加熱する
- 3 フライパンにバターを溶かし、加熱したさつまいもを中火で炒める
- 4 砂糖、みりん、コオロギエキスを加えてさつまいもにからめる
- 5 仕上げに黒ゴマをふりかける

## ・食レポ

ホクホクのさつまいもを一口齧っただけで、バター濃厚なコクとうま味とコオロギエキスが醸し出す魚介系の風味が渾然一体となって口腔全体に広がります。まさにうま味の相乗効果といえましょう。さつまいもは揚げていないので、濃厚なうま味がストレートに舌に染みわたります。いくらかの塩味が効いていてみたらし味を髣髴とさせ、団子に纏わせてみたい誘惑が脳裏を掠めます。うま味を凝縮させたエキスを使ったことで、フタホシコオロギの香りや味を惜しげもなく感じさせることのできる秀逸な一品に仕上がっています。

(内山昭一)

## 【活動報告】

5月5日(金・祭)

ギャラリーボンブラ「虫屋台」



吉祥寺のギャラリーボンブラの昆虫食展(4月16日～5月5日)が無事終了。最終日は恒例の虫屋台でした。今年はコロナ明けということもあり、保健所とも相談し、実際に小分けしてその場で食べてもらうものは無料で味見してもらいました。イナゴ、ハチノコ、カイコ、ザザムシ佃煮、シルクパン、コオロギパンなどです。

連休で子供の日ということもあり、駅から少し距離のあるボンブラ前にはそれほど人通りはなかったのですが、それでも12名ほどの皆さんが興味を持って立ち寄っていただけました。

(内山昭一)

5月13日(土)

米とサーカスで昆虫食を楽しむ会 69

今回は「紛争の終焉を祈って ウクライナ・ロシア料理特集」として開催されました。メニューは「セミのボルシチ(外来種のタケオオツクツク使用)」「ハチノコのピロシキ」「ツムギアリとコオロギのウクライナ風デザートクレープ」の三品。参加人数は少なめでしたが、参加者の皆様にも調理に加わっていただき、楽しく、おいしく昆虫料理を味わうことができました。熱々のボルシチ、揚げたてのピロシキ、おしゃれなクレープの組み合わせは見た目もきれいで、作る・見る・食べると様々な観点で楽しめました。

(小貫浩一)

5月17日(水) 14:40～15:20

ifia/HFE JAPAN 2023 セミナー

「昆虫食の過去・現在・未来

～普及・啓発現場の最前線から～

昆Tube ちゃんねるの清水和輝さんと共演

昆虫ストリートセッションは大盛況で、業界における昆虫食への関心の高さがうかがえました。

。近年注目の集まる昆虫食に焦点を当てた「昆虫ストリート」も新設。

5/17(水)	
展B 昆虫食セミナー	
13:30	【基調講演】昆虫食、昆虫飼料ビジネスの現状と将来展望 地方独立行政法人大府府立環境農林水産総合研究所 食と農の研究所 審議役 藤谷 崇祐
14:10	【基調講演】法的観点から見た昆虫食のビジネスとしての可能性 共栄法律事務所 弁護士 小川 拓
15:10	【基調講演】昆虫食の過去・現在・未来 ～普及・啓発現場の最前線から～ NPO法人昆虫食普及ネットワーク 理事長 内山 昭一 近畿大学大学院・農学研究科 清水 和輝 (昆Tubeかずき)
15:25	【基調講演】昆虫食の過去・現在・未来 ～普及・啓発現場の最前線から～ フエゴインターナショナル株式会社 山下 純市
15:25	【基調講演】昆虫食の過去・現在・未来 ～普及・啓発現場の最前線から～ NPO法人昆虫食普及ネットワーク 理事長 内山 昭一 近畿大学大学院・農学研究科 清水 和輝 (昆Tubeかずき)
16:05	

(内山昭一)

## 【活動予定】

6月10日(土)

米とサーカスで昆虫食を楽しむ会 70

6月は「昆虫イタリアン」と題し、この会ではおなじみのハチノコを使った「ズズメバチのピリ辛ハチノコペロンチーノ」、最近注目の食材・サゴワームを使った「サゴワームのバジル炒め」そして「ガーリックグラスホッパー」を提供します。お楽しみに！

(小貫浩一)

## 編集後記

当ニュースレターも1周年を迎えました。感謝。

(須賀亮二)