



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11号

Vol.11 2023.5.01

昨今のコオロギ食論争を巡って (2)

内山 昭一 (理事長)

3、なぜコオロギ養殖だけに国が支援し助成金を出しているのでしょうか

コオロギ食事業へ6兆円は間違いです。日本政府が策定した「SDGsアクションプラン2021」の予算6.5兆円が一人歩きしたのでしょうか。重点事項に「コオロギ食事業」という表記はありません。

農研機構のムーンショット型農林水産研究開発事業の関連予算は1億6千万円です。「地球規模の食料問題の解決と人類の宇宙進出に向けた昆虫が支える循環型食料生産システムの開発」というコオロギなど昆虫食研究テーマはありますが、これはコオロギの養殖事業に特化した補助金ではありません。

農水省の予算はトータルで2兆2千億円です。そのうちのフードテック関連の予算は3千万円ですが、これは昆虫食に限った補助金ではありません。令和4年度予算から出ている事業に昆虫に関するものがありますがこれは食用ではなく飼料です。

コオロギなど昆虫が家畜に代わる唯一の代替タンパク質ではありません。代替たんぱく質には大豆など植物由来、細胞培養、発酵由来、昆虫食などがあり、さまざまな食品の開発が進められています。食文化や好みの違いがあるので多様な選択肢があったほうがいいでしょう。

なぜいま主にコオロギが養殖されているかという、雑食なので餌の選択肢がいろいろあることです(穀物や野菜くず、残飯など)。日本のコオロギと違って養殖物は熱帯産なので通年飼育が可能なおもありません。飼育が容易で、発育日数が短く(1~1.5か月)、サイズも大きいことです。

4、まだまだ高い普及の壁を取り除くにはどうしたらいいのでしょうか

昆虫を食べられない人から理由を聞くと「姿・形グロテスク」「理屈抜きで拒否する」「餓死しても食べたくない」がもっとも多く、「嫌悪感」が心理的な大きな壁になっています。「不味食物群」「危険食物群」「不適切食物群」の三つを併せ持つ食物群を「嫌悪食物群」と言い、コオロギなど昆虫がまさに「嫌悪食物群」に該当します。

雑食性の人間は、食物新奇性恐怖の人が多数で、食物

新奇性嗜好の人は少数です。おなじ雑食性のネズミでも、飼育用の餌しか食べていないネズミにチーズを与えても怖がって後ずさりするという実験結果があります。「美味しく安全」が普及の決め手です。受容傾向(食物新奇性嗜好)の強い消費者への働きかけが重要です。そうした昆虫食に関心のある人たちに美味しく食べてもらうことで、普及の壁も乗り越えられると思います。

東南アジアやアフリカなど熱帯地域ではコオロギは日常食べられている普通の食材です。食べる、食べないは個人の自由ですが、コオロギ食を否定することはその国や地域の食文化を否定することにならないでしょうか。2013年のFAO報告は、地域に根差した昆虫食文化を環境面や栄養面から評価し、維持・拡大することで、貧困と栄養不足を解消するねらいがあります。

【お勧めの一品】 🍷

今回は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。さてそのお味は？

コオロギパウダー入り カボチャコロコロコロッケ

- ・材料(ミニサイズ 約3cm 4個分)
- かぼちゃ 80g
- 玉ねぎ 16g
- コオロギパウダー 4g
- ケチャップ 3g
- 濃口醤油 2g
- 砂糖 1g
- 薄力粉 6g
- 卵 16g
- パン粉 7g
- 揚げ油 適量

- ・作り方
- 1 かぼちゃの種とわたを取り、1cm幅に切り、ラップで包む
- 2 (1)をレンジで2分ほど加熱し、取り出して皮を切り落とす
- 3 玉ねぎをみじん切りしてフライパンで炒める
- 4 かぼちゃをマッシャーで潰す
- 5 潰したかぼちゃに玉ねぎを混ぜ、コオロギパウダー、ケチャップ、濃口醤油、砂糖を加えてよく混ぜる
- 6 一口サイズに丸め、小麦粉→溶き卵→パン粉の順につける。

(次ページへ続く)

7 180 度に熱した油で揚げ、表面がキツネ色になったらバットに上げて油を切る

・感想

揚げたてを一口噛むとサククリした衣に包まれたクリーミーなかぼちゃの甘みが心地よい。さらに噛み締めると甘さの奥から濃厚な旨味が押し寄せてくる。フタホシココロギの持つ独特の味。換言すればバツタ目に共通するエビ系の旨味に近い。ココロギパウダーが微細で混ぜやすく、カボチャと渾然一体となることで、滑らかで調和のとれた一品となっています。



【活動報告】



4月8日(土) 米とサーカス 68

今回は「昆 Tuber かずき」こと清水和輝氏とのコラボ企画で行われました。清水氏の研究開発によるシルクパン & シルクソーセージの完成記念イベントとして行われた今回は、記念イベントにふさわしく、バラエティーに富んだ昆虫食が提供されました。メニューは、シルクパン & ソーセージはもちろんのこと、デュビアとハイロゴキブリのかき揚げ、マダガスカルゴキブリのガーリック焼きといった人気食材(?) ゴキブリを使った料理のほか、ゾウムシと野菜の串焼き、ザザ虫と大根のサラダ、ツムギアリとスズメバチ幼虫のスープ、バグミックスパイと、初心者から上級者まで満足できるようなラインナップでした。参加者も多数で、さながら「昆虫食祭り」といった大盛況でした。(小貫浩一)



4月23日(日)

昆虫食専門店 TAKE-NOKO で「春の糞祭り」

TAKEO 株が TAKE-NOKO でサクラケムシ、フチグロトゲエダシャク、深川蚕三種の糞茶の飲み比べを企画し、内山がサクラケムシ、フチグロトゲエダシャクにまつわるお話をして、深川蚕の説明はワイルドシルクミュージアムの坪川さんが行いました。(内山昭一)

4月30日(日) 昆虫食のひろべ 137



フェモプリン

「フェモを堪能する会」

美味しいと評判のフェモラータオオモボトハムシが初登場。茹でて数日冷やすと杏仁豆腐の風味がすると評判です。熱帯原産の外来種で国内で最初に三重県松坂市で発見。次第に範囲を広げています。今回提供したのは名古屋の河川敷で採集したものです。

(内山昭一記)

【活動予定】



5月5日(金・祭)

ギャラリーボンブラ「虫屋台」

「昆虫食のふるさと伊那谷」展の最終日は、恒例の「虫屋台」を13時~16時に開きます。イナゴやハチノコなどの味見ができます。(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」セミのボルシチ、ハチノコのピロシキ、ツムギアリとココロギのウクライナ風デザートクレープなど (担当: 増田隆紀)

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くんと対談

(内山昭一)

編集後記



長期予報では、例年よりも早く夏が来るそうです。虫の季節が待ち遠しい今日この頃です。(須賀亮二)