



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26号

Vol.26 2024.8.1

## 食用コオロギ事業の 立ち上げとその思い

～どんなに逆風が吹いても突き進まなければならない  
将来本当に必要なこと～

ハイジェント株式会社

情報戦略室 室長 栗又義典

当社は2021年、来るべきタンパク質危機に備えるべく、新規事業として食用コオロギの養殖事業をスタートさせました。

50年以上続く本業は、金属加工、めっき加工といった全くの異業種のため、当初周囲からは大変驚かれました。しかし、語弊はあるかもしれませんが「ものづくり」という観点から、この新規事業は実は当社の利点を生かすことの出来る最適な取り組みだったのです。

現在、大企業を始め、多くの企業は環境問題、取り分けSDGsに絡めた新事業の模索に動いています。しかし、これは決して簡単なことではなく、大企業でさえも頭を悩めているのが現状です。そのような中、当社はいち早くこの食用コオロギ養殖事業を決定し、実行してまいりました。

ご存じの方も多いかと思いますが、昨年この食用コオロギにおけるネガティブキャンペーンがネット上で引き起こりました。根も葉もないデマ情報が出回り、せつかく盛り上がりかけていた業界に多大なブレーキが掛かってしまったのです。しかし、これはそれ程この分野が注目されている証であるとも考えられます。当社はこのような心ないデマ情報に惑わされることなく、むしろアクセルを踏み込みつつ粛々と事業を推し進め現在に至っています。それは、この事業が必ず明るい日本を造るため、子供たちの笑顔を守るために必要であるという、強い信念があるからです。

さて、当社で販売している当社食用コオロギを使用した「コオロギのうま煮」という商品があります。コオロギの形そのままの姿で且つ何か美味しいものが作れないか、とOEM先の株式会社MNH様と試行錯誤を繰り返して作り上げた非常に美味しい自慢の商品です。この商品、とある縁からUHA味覚糖株式会社の山田社長に召し上がっていただく機会があり、本当に恐縮な話なのですが何と嬉しいことに非常に気に入っていただけたのでした。さらにUHA味覚糖さまの監修のもと、さらに美味しさが倍

増する味付けに至り、ついにこの商品がUHA味覚糖さまからリリースされることになったのです。こんなに嬉しいことはありません。しかもこの商品はコオロギの姿そのままのもの。これはもしかしたらUHA味覚糖さまにとっても「賭け」なのかもしれませんが、逆に世の中が変わるきっかけになるものになるかもしれません。UHA味覚糖の関係者のみなさま、本当にありがとうございます。これをお読みの方みなさん、ぜひUHA味覚糖さまの「三ツ星コオロギ」をご賞味ください。本当に美味しいコオロギがそこにあります。

最後に、当社の食用コオロギ事業は、単なる民間企業のいち事業であるだけでなく、日本、ひいては世界の明るい未来を創り上げていくための意義ある行動と信じ、これからも邁進してまいります。みなさま、どうぞ応援よろしくお願ひ申し上げます。



当社山形工場の外観



生産現場のひとつ



味覚糖のコオロギ

## 【お勧めの一品・食べたい一品】

### コオロギ生麩



#### 【材料】

- ・小麦粉（強力粉） 200g
- ・水 150ml
- ・塩 1つまみ
- ・粉末コオロギ 20g（※粗いと混ざりにくい）
- ・白玉粉（だんご粉でも可） 30g
- ・ぬるま湯（人肌程度） 20ml

#### 【作り方】

- ①強力粉と塩に水を少しずつ加えて10分程度こね、その後ラップをして1時間冷蔵庫で寝かせる
- ②①をボールに入れ大量の水でもみ洗いする。何度か水を替え、水が透明になれば終了（当初量の4分の1程度まで小さくなる）。水切り後ラップをして15分程度冷蔵庫で寝かせる。
- ③ボールにコオロギ粉、白玉粉、ぬるま湯を加え、全体が混ざるように軽くこね、②の塊を加え、均一になるようにこねる。こね終わったら四角に成形し、ラップをして1時間冷蔵庫で冷やす。
- ④冷蔵後、食べる大きさに切り、沸騰した湯で5分ほどゆでる。ゆであがったものを軽く水切りし、焼き色がつくまで焼く。  
※味噌だれなどと相性がいいです（写真は白みそ仕立て）。

（平井祥之）

## 【活動報告】

### 『高田馬場で昆虫食を楽しむ会』

7月13日（土）12:00～15:00



7月は「バッタ FLY high!! 世界を跳ぶ美味」と題し、文字通り世界を跳躍するバッタの旨さと面白さを、画と料理で味わいました。料理は広島風お好み焼きをメインに、会秘伝の洋風揚げバッタ、ハチノコ・ザザムシの軍艦巻、イナゴの佃煮のクラッカー、ヤマモモとマゴットのチョコレートなど身近な食材?で構成。アレンジを楽しみながら参加者全員で作りました。

今回は、昆虫食自体が初めてという高校生2名が参加。人生初めてのテクスチャーと味わいに舌鼓を打ってくれました。他の参加者の方も言われていましたが、昆虫食を通じ、新しい世界の扉が開く貴重で楽しい機会が設けられたこと自体が喜ばしく、ありがたいと思いました。

（前川航）

### 東京スカイツリー大昆虫展

7月14日



大昆虫展での昆虫食教室第一回は「夏の風物詩セミの声とセミの味?」と題して開催しました。試食として「セミ幼虫の燻製」と、アブラゼミを飴でコーティングした「セミ飴」を用意しましたが、セミ飴が好評だった一方、セミ幼虫の燻製は、形が虫そのままだったこともあり、参加者のみなさんの躊躇う様子が見られました。参加者のみなさんのほとんどは小さいお子さん連れのご家族でしたが、親子ともども楽しんでいただけたのではないかと思います。

（小貫浩一）

日時:7月15日（月）  
14:30～15:15/  
16:30～17:15

場所:東京スカイツリータウン  
5階「スペース634」  
「大昆虫展」会場内イベント  
講師:株式会社ハイジェント  
栗又義典 様

テーマ:美味しくて、歌がうま  
くて、ケンカも強い!すごい  
ぞコオロギ!

内容:コオロギの生態、能  
力、文化、飼い方、栄養成  
分、養殖の様子など



栗又先生によるこども番組のお兄さんばりのトークで試食、クイズとも大変盛り上がりました。養殖コオロギの安全性についてのお話もあり、お子様のみならず親御さんにも興味を持っていただけたと思います。試食はハイジェント社の「コオロギ粉入りのかりんとう」

とホールのコオロギ。特にかりんとうは美味しいと好評でした。さらに同社の「こおろぎパスタ 200g」の豪華お土産もあり、参加者の皆様に喜んでいただきました。

(安西由希子)



「昆虫職教室・ザザムシってなに？実はおいしい川の虫」。世界的に誇る長野県伊那谷の川虫食文化を知ってもらう良い機会となりました。試食のザザ味噌おにぎり、アンチョビポテト風、みたらし団子はどれも好評でした。

(増田隆紀)



2024年7月21日(日)  
大昆虫展 昆虫食教室  
ステージ

「カイコと野蚕の美しく美味しい世界」

今回はワイルドシルクミュージアムの坪川佳子館長と、「あけみとりん」

の名義でYouTubeやXでもイモムシ情報発信中の小学生みどりさんにゲストに来ていただきました。家蚕からの絹生産や蚕蛹の食用利用の話題に加え、ヤママユガの奄美亜種に会いに坪川さんとみどりさんが奄美大島まで旅する話や、みどりさんの好きなイモムシBEST5など、楽しい話題がいっぱいでした。観客のお子さんたちも、同年代のみどりさんがイモムシ愛を語る様子に興味津々の様子でした。試食にはカイコとハチの蛹のシロップ漬と、カイコ成虫のガーリック炒めを提供し、卵を持ったカイコ成虫のプチプチ感も好評をいただきました。

(樋口素子)

## 【活動予定】



### 所沢セミ会

毎年恒例の「所沢セミ会」を今年も7月28日・8月3日の二回開催します。参加者のみなさんとともにセミの成虫、幼虫を採集し、とれたてのセミを調理して食べるという人気のイベントです。詳細につきましては当会HPをご覧ください。

<https://www.entomophagy.or.jp/event-details/2024nendodainikaisemikai>

(小貫浩一)

### 米とサーカスで昆虫食を楽しむ会 (84)

2024年8月10日(土) 11時—15時

会費2,300円(小学生以下1,000円)+ドリンク代500円

会場 高田馬場駅徒歩1分、獣肉酒家「米とサーカス」

8月は「米とサーカス セミ会」を行います。いつもは調理から始めるこのイベントを、セミ採集の段階から参加者の皆様と楽しもうという、いわば

「特別編」です。旬の味を楽しみたい方はぜひご参加ください。参加申し込みは当会HPにて。

<https://www.entomophagy.or.jp/event-details/beitosakasudekonchushokuwotanoshimukai-84-maitosakasu-semikai-kongetsunomeinshokuzai-semi>

(小貫浩一)

### スカイツリー大昆虫展で昆虫食講座

～自由研究にピッタリ！～

・8月17日「日本で昔から食べられてきた昆虫たち」  
／「意外と知らない！ ゴキブリのひみつ」1回目：16時～16時45分、2回目：18時～18時45分

・8月18日「昆虫食の4番バッター！ バッタのウマい話」「ジャンルの虫は海鮮！？ 昆虫と海の生き物の味から見る類似性」1回目：14時30分～15時15分、2回目：16時30分～17時15分

(内山昭一)

### 昆虫食のひろべ 145

8月 25日(日)14:45open 15:00start

「シカ肉と昆虫肉3種のミートボール食べ比べ」

予約 2500円+1drink500円=3000円

会場 JR中央線阿佐ヶ谷駅北口、カフェバー「よるのひろね」

(内山昭一)

### 「奈良から始まる新たな食」

・日時 2024年8月26日(月)

1部 10:30～11:45(受付10:15～)

2部 12:00～13:00(1部会場へそのまま

お入りください)

・場所 奈良まほろば館

東京都港区新橋1丁目8-4 SMBC新橋ビル1F・2F

・定員 36名

・費用 1部は無料／2部は1,000円(実食体験あり)

・主催 近畿大学発ベンチャー・株式会社POI

・共催 NPO法人昆虫食普及ネットワーク

・講座内容

1部「あなたの知らない昆虫食の世界」

「昆虫食」が注目される理由や世界の様々な昆虫の食用利用について紹介します。

2部「未来の食は？昆虫の食用利用の・フードテックの最前線／未来の食を考えよう」

「食」に関する事業者の方や、起業を考えている学生をはじめ、最新のフードテック事情や昆虫の食用利用の最前線の情報をお伝えします。実際に試食を交えながら、食の将来について皆さんと考えます。

・講師：清水和輝：株式会社POI代表取締役、内山

昭一：NPO法人昆虫食普及ネットワーク理事長

・申込先：<https://mahoroba-kontyu.peatix.com/view>

## 【編集後記】



本号をお読みいただき、ありがとうございます！  
夏場はイベントが多く、編集に普段より時間がかかりました。

次号もよろしくお願ひいたします。

(中嶋みのり)