



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33号

Vol. 33 2025. 3. 1

寄稿：アートにもスパイスにもなり得る、

底なし沼の昆虫の魅力

大澤 葉那

(昆蟲菓舗 灯螂舎)

群馬県前橋市のはずれで、《食》と《アート》の2軸から昆虫の魅力を発信するお店・灯螂舎を営んでいます。初めて聞いた、という方のために少し自己紹介をさせていただきます。

初見の方から高確率で「なんと読むのですか？」と聞かれる屋号（灯螂舎）の由来は、その字面と言葉の響きから連想される通り「蠮螋＝トウロウ＝かまきり」をベースとしています。これは店主である私自身が幼い頃から愛してやまない昆虫の名を屋号に入れたいという思いが強かったこと、また彼らの食性が“昆虫食”であることが主な理由です。たったそれだけ、と言ってしまえばその通りなのですが、当時構想していたお店のコンセプトに対してこれ以上ないほどじっくり来ていたため、屋号の読みの部分についてはかなり早い段階で「トウロウシャ」に決定していました。

次に漢字の部分ですが、「蠮螋」の文字を何の捻りもなく使用することは避けたかったため、一文字目の「トウ」にはともしびの「灯」の字をあてています。これには“ライトトラップに群がる数多の虫たちのように、虫を愛する人々が自然と足を運びたくなる場所でありたい”という思いを込めました。

前置きが長くなりましたが、先述したように、灯螂舎と昆虫の関係は常に《食》

か《アート》のいずれか（またはいずれも）で結ばれています。その結び目は昆虫を原料としたスイーツやドリンクであったり、昆虫標本や古い博物画や書籍であったり、作家さん達が思い思いの素材で昆虫の魅力を表現したアート作品であったりと様々です。



特に、昆虫をスパイスとして取り入れたオリジナル焼菓子「蟲菓（むしか）」シリーズは、一貫して「虫の姿（原料としての姿）を見せない」と、昆虫と組み合わせる素材との相性にこだわり、とにかく昆虫の持つ「味と香り」に集中していただけるような設計にしています。

ただ、どれほど虫が好きであっても（むしろ虫が好きだからこそ）、「昆虫を食材として認識することに抵抗を感じる」という人の方が圧倒的多数派の世の中です。さらには「甲殻類アレルギーのため昆虫を食べたくても食べられない」という声も頻りに耳にしていたことを受け、昨年より新たに昆虫不使用ライン「象(katadori)」シリーズの展開をスタートしました。カマキリの卵囊を再現したメレンゲクッキー、蝶やバッタをモチーフとした型押しクッキーなど、昆虫のアート性に振り切った“目で楽しむ”昆虫菓子はアレルギーへの不安や心理的ハードルもなく、誰でも安心して召し上がっていただけます。

“デザインが魅力的”だから、“味がおいしい”から、“好奇心を駆り立てる”から――。360°どんな切り口からでも灯螂舎のコンテンツを楽しんでいただけるよう、これからも「蟲×食×アート」の可能性を探求していきます。

【X / Instagram】@tourousha

活動報告

2月8日(土)「米とサーカスで昆虫を楽しむ会 87」
～ ザザムシ3種と和の昆虫料理特集！ワクワク昆虫クッキングイベント！～



米とサーカスにてザザムシ寿司と和の昆虫料理特集を開催しました。冬に備えて脂肪を蓄え、胃の中も空っぽな天竜川産のザザムシを使った寿司とイエバエのサナギとクロスズメバチのさつま揚げ、イナゴの煮干し出汁の雑煮で今回はシンプルに決め、

柚子胡椒や東南アジア風のネギソース、岩塩などで味付けも自由。シンプルな和食ですがとっつきやすく好評。実はソースで味付けのアイデアは鎌倉時代の和食の影響もあるのはここだけの話。

(遠山 正太)



2月23日(日) 昆虫食のひるべ 148 ～虫おでんを作ろう～



「サクサンのちくわ詰め」が大人気で、多くの参加者におかわりしていただきました。

(久保 結花)

今回のひるべは昆虫をたっぷり使用して虫おでんを作りました。

アツアツのスープに溶け込んだ昆虫のコクと旨みに舌鼓を打ちました。おでんの具の中では、



2月16日(日) ザザムシ漁

日本の昆虫食のメッカである長野県伊那地方で行われている伝統のざざ虫漁を体験してきました。

川の石を鍬でひっくり返し、足で石に付いたざざ虫を剥がしながら下流側に仕掛けた網に川の流れを利用し

て虫を入れていきます。これが中々力と体力が要ります。続々入る大型のざざ虫の大群に我々は大喜びでしたが、協力して頂いた漁師の中村さん曰く、今シーズンは全くの不漁のこと。本来なら漁獲量はどんな量になるのか、想像が膨らみます。こんなにも楽しく貴重な体験が出来たことに感謝をすると同時に、このような素敵な文化をこれからも後世に残していきたいという使命感を感じました。



ざざ虫漁と伊那の昆虫食文化を世の中に発信していくにあたり、当会としても主体的に役割を担って行きたいと考えております。本ざざ虫漁は来年2026年から定期イベントにしていく予定です。是非ともご参加ください。

(上野 流石)

3月の予定

「総会」

開催日時：3月9日(日) 15:00～17:00

開催場所：オンライン (ZOOM)

年に1度開催する総会では、前年度(2024年度)の活動報告および今年度の活動予定を発表します。オンラインイベントのため、多数の皆様のご参加をお待ちしています。詳しくは、お問い合わせフォームよりご連絡ください。

編集後記

本号をお読みいただきありがとうございます。

「ザザムシ」とは、トビケラ、カワゲラ、ヘビトンボなど、川の瀬に生息する川虫のうち「食用」にする幼虫の総称を指します。ざざ虫採りのことを地元では「虫踏み」と呼び、天竜川漁業協同組合が発行する許可証を持つ漁師のみが、採ることを認められており、漁が行われるのは、12月から翌年2月までとのこと。来年にイベント企画予定ですので、是非ご参加ください。

(剣持 有紗)

NPO 法人昆虫食普及ネットワーク

<https://www.entomophagy.or.jp/>