



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21号

Vol.21 2024.3.1

まちづくりと昆虫食

伊藤洋平

(株式会社みんなのまちづくり代表取締役)

私は昆虫には興味がなく、昆虫の栄養にも興味がなく、環境に良いとかSDGsにといったことにも興味がありませんでした。そんな私が昆虫食に関わるようになったのは、昆虫食が地域活性化に効果的だと感じたからです。人口が減少して東京一極集中と言われる状態の中、いかに人の流れを作るかといったことが必要だと考えられています。そんな中で昆虫食はコンテンツとして強力な集客力があるものだと思います。

たとえば毎年実施するセミ会は満員になります。また参加者は近隣の市町村からわざわざ1時間以上もかけて来ます。それも初めて昆虫を食べるといって人がほとんどで、コアな層というよりは好奇心旺盛な新しい物好きといった人たちです。そういう人たちが初めて訪れる地域のことを知ってもらう機会となっています。



セミ会

さらにそれを発展させたのが2023年に実施したクビアカツヤカミキリを食べる会です。ご存知の通り、桜の木などを食べてしまう特定外来生物であるカミキリムシですが、昆虫食界では幼虫はマグロのトロと言われるおいしい食材として認識されています。

一方で、この特定外来生物を駆除するための行政

は税金をかけている状況で、それをエンターテインメント化して解決できないかというのがクビアカツヤカミキリを食べる会でした。被害に苦しむ栃木県足利市の自治体のみなさまにご協力いただき、夏の中実施しましたが、東京を中心とした他の都県から多くのみなさまにご参加いただきました。



昆虫食を食べる側は楽しめて、行政側としては駆除ができる、そういったWINWINの関係が



クビアカツヤカミキリを食べる会

成り立つのがこの取り組みで、これが広がればクビアカツヤカミキリの被害も減らせて、良いことばかりではと思いを馳せているところです。

昆虫食はいかに収益化するか、事業として成立させるかが難しいと言われていましたが、それをまちづくり分野から考えた電子書籍を出しました。詳しくは「まちづくりのマネタイズ入門」をご覧ください。

https://www.amazon.co.jp/%E3%81%BE%E3%81%A1%E3%81%A5%E3%81%8F%E3%82%8A%E3%81%AE%E3%83%9E%E3%83%8D%E3%82%BF%E3%82%A4%E3%82%BA%E5%85%A5%E9%96%80-%E4%BC%8A%E8%97%A4%E6%B4%8B%E5%B9%B3-ebook/dp/B0CTXYWND6/ref=sr_l_1?crid=32VYE8GCOC9T9&keywords=%E3%81%BE%E3%81%A1%E3%81%A5%E3%81%8F%E3%82%8A%E3%81%AE%E3%83%9E%E3%83%8D%E3%82%BF%E3%82%A4%E3%82%BA%E5%85%A5%E9%96%80&qid=1707273816&s=digital-text&prefix=%2Cdigital-text%2C482&sr=1-1

まちづくりのマネタイズ入門

株式会社みんなのまちづくり
代表取締役 伊藤洋平 Yohel Ito

事例を公開!!

人口10万人以下の
まちが生き残る
秘策とは？

【お勧めの一品】



■ マゴットのペペロンチーノ

おから育ちのマゴット（イエバエ幼虫）を使った春らしいお手軽パスタはいかがですか？

【材料】2人前

ドライタイプのマゴット（蛹と幼虫）
パスタ または
ショートパスタ 適量
春キャベツ数枚、にんにく（チューブ可）
オリーブオイル 大さじ4、
唐辛子、塩胡椒 適量



【作り方】

- 1.春キャベツは角切り、にんにくはスライスする。パスタは袋の茹で時間より1分30分ほど早めにあげる。（茹で汁を少し残しておく）
- 2.フライパンにオリーブオイルと唐辛子、にんにくを入れて熱し香りを出し、キャベツとドライマゴットを炒めて多めに塩胡椒をふる。そこに、茹で汁少々とパスタを入れて炒めて完成。
（旬の菜の花などを飾っても綺麗です）

（阿南美加）

【活動報告】



『高田馬場で昆虫食を楽しむ会』第78回
2月10日（土）12時から15時



2月の「米とサーカスで昆虫食を楽しむ会」は「ハッピー・バグ・バレンタイン」と題して行われ、メイン食材は「マゴット」でした。生産者の方によるマゴットについてのレクチャーもあり、学んで、料理して、食べて、と充実した会になりました。

マゴットは主食のペペロンチーノ、デザートチョコレートに使われました。その他、ザザムシやコオロギをトッピングしたサラダや、チョコレートコーティングしたセミなど見た目も華やかな昆虫食が並び、大盛況でした。

（小貫浩一）



2024年2月25日(日)14:45～18:00

昆虫食のひろべ 142

「狩猟本能全開！？コオロギつかみ取り大会！」



「取って食べる」という人間の本能的な営みを体験するために、コオロギのつかみ取り大会を実施しました。

虫かごの中に手をいれてコオロギを掴む姿はまさに狩りそのものでした。

今回の優勝者の方はなんと1分間で22匹のコオロギを捕まえていました。

コオロギを捕まえた後はみんなで調理をして、おいしく食べました。

（久保結花）

【活動予定】



米とサーカスで昆虫食を楽しむ会(79)
「春の行楽メニュー」 今月のメイン食材：ザザムシ

2024年3月9日（土）12時—15時

会費：

一般(参加2回以上)2300円+ワンドリンク500円
=2800円

会員&一般(初参加)1500円+ワンドリンク500円
=2000円

(小学生以下1000円)+ワンドリンク500円=1500円

会場：高田馬場駅徒歩1分、獣肉酒家「米とサーカス」

先着20名様限定

【メニュー】

■ザザムシを使った春の昆虫ちらし寿司

■3種のセミ成虫（アブラゼミ、ニイニイゼミ、タケオオクツク）のかき揚げ

■卵焼き対決！ハチノコvsザザムシ

<https://www.entomophagy.or.jp/event-details/beitosakasudekonchushokuwotanoshimukai-79-harunokorakumenyu-kongetsunomeinshokuzai-zazamushi>

（増田隆紀）

【編集後記】



本号をお読みいただき、ありがとうございます！
駆除対象の虫がエンターテイメントになりうるというのは逆転の発想ですね。

次号もよろしくお願ひいたします。

（中嶋みのり）