



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35号

Vol. 35 2025. 5. 1

寄稿：渋谷と City Bug

秋葉 大介

(Token Art Center)

私は東京都墨田区でToken Art Centerというギャラリーを拠点に、普段はここで現代アートの展覧会などを企画しています。この拠点以外にもイベント等を企画することもあり、2024年9月から2025年3月にかけては、渋谷にあるCCBT（シビック・クリエイティブ・ベース・東京）のアーティストフェローとして、アーティストの柴田祐輔さんと共に、渋谷周辺の食にまるわるリサーチを行い、それらをもとに来場者が食べられるアート作品の制作を行いました。

このプロジェクトは「続・代替屋」と銘打っており、代替食材を扱うこととお題としていたことから、田畑や牧場のない渋谷において例えば野菜の代替食材として雑草を、そして豚肉や牛肉の代替食材として昆虫をリサーチしていました。

ちょうどリサーチを始めた9月下旬頃、昆虫食普及ネットワークが主催する「バッタ会」が開催されることを知り、早速参加。開催された日野市内の河川敷は自然豊かで、バッタをはじめ昆虫がたくさんいました。でも私たちのプロジェクトが舞台としているのは大都市・渋谷。全く状況が異なるのです。「バッタ会」の終了後、内山先生とお話することができ、渋谷でのプロジェクトのことを話すと、ご親切

にも二つ返事で渋谷のリサーチに同行して下さることになりました。

その2週間後、内山先生とともに原宿駅へと降り立ち、渋谷の街中で昆虫探しを始めました。虫の目線になって渋谷の街を歩きます。例えば、原宿のメインストリート・表参道にも樹木が植えられた植栽帯はありますが、このような人通りが多い場所は道路管理者による管理が行き届いていて虫が食べるような雑草はほとんどなく、さらに植栽帯が数メートルごとに分断されてしまっています。内山先生は、このことを「虫にとって世界が狭い」と表現されていました。

一方で、渋谷という大都市の中でも、その管理を外れ雑草が生い茂っている場所もあります。例えば電車の線路脇。ここは道路と線路の敷地の管理境となっていて、雑草が刈り取られず残されている場合が多く、付近を探すと昆虫を見つけることができました。渋谷という厳格に管理された都市において基本的に不要な雑草は駆除されますが、昆虫はその管理から外れた草むらの中にいる。つまりこの状況において昆虫を探すということは、管理から逃れた野生(≒Bug)を探すことにほかならないのでしょうか。そこで後に実施したワークショップのタイトルを「City Bug」としたのでした。本リサーチの内容はウェブサイト「daitai-ya.com」にまとめていますので、ご覧いただけましたら幸いです。

(写真すべて：阪中隆文)



草むらを見つけ虫を探す参加者のみなさん



大都会渋谷でたくましく生きていた虫たち

<https://daitai-ya.com/>

## 活動報告

4月12日(土)

「米とサーカスで昆虫を楽しむ会 88」

～バグズ・オブ・カリビアン～昆虫カリブ海料理～

米とサーカスにて、カリブ海料理をテーマにイベントを行いました。ココナッツシュリンプ風のバッタ、紫タマネギや香草を使ったカリブ風ホイル焼きなどを提供しました。以前、現地を訪れた際にバナナを使ったケチャップなど珍しい調味料をいただいたため、カリブ料理ではありませんが、それに合うレシピとしてコオロギ粉を使ったチーズドッグもメニューに加えました。

風変わりなカリブ料理から、抵抗なくチャレンジしやすいコオロギ粉を使ったメニューまで幅広く取りそろえたことで、初心者の方にもご好評をいただきました。

(山田 芽衣)



4月27日(日)

「昆虫食のひるべ 149」

～狩猟本能全開！？コオロギつかみ取り大会！～

コオロギつかみ取りでもりあがる！！！！！！恒例の昆虫食のひるべ149が阿佐ヶ谷のカフェバー「よるのひるね」で開催。

ケースに入れたフタホシコオロギとハウスクリケットを参加者が2分間で何匹とれるかを競いました。競技で盛り上がったあと、茹で、炒め、揚げで好みの調味料をかけて試食。昆虫食の原点ともいえる、捕って食べる狩猟の醍醐味を満喫できたイベントでした。

(内山 昭一)

## 5月の予定

「バグズクッキング パネル展」

4月20日(日)～5月4日(日)

開催場所：吉祥寺 ギャラリーボンブラ

**バグズクッキング展**  
～井上味楽と作る楽しい昆虫料理～  
4月20日(日)～5月4日(日)

5月4日(日)  
13時～16時

**虫屋台**

Premium CRICKETS3種 各400円  
ココナッツ＆セサミ味  
スパイシーBBQ味  
トムヤムスープ味

蜂の子せんべい 1枚100円  
カイク入りポップコーン ワンカップ100円

カイクくつした3種 各500円  
(食べられません)

**地蜂茶 100円**  
口に含むとほのかな甘みがあり  
あと口がとても爽やか!

エビやカニのアレルギーの方はご注意ください。

「野食会」

5月11日(日) 12:00～15:00

開催場所：東京都日野市 落合地区広場

5月といえばBBQ!この度、昆虫食とジビエ食材を組み合わせたBBQイベントを開催いたします。初夏の心地よい風に吹かれながら昆虫ジビエ BBQ を楽しみませんか?是非お越しください!

(上野 流石)

編集後記

本号をお読みいただきありがとうございます。暖かい気候になり、昆虫の旬も到来です!新鮮な昆虫食を堪能できる良い機会となりますので、ぜひご参加ください。

(剣持 有紗)

NPO 法人昆虫食普及ネットワーク

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