



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37号

Vol. 37 2025. 7. 1

寄稿：三度の飯よりコオロギが好き！

菅野 絢子

(ハイジェント株式会社)

はじめまして。私は、食用コオロギの養殖事業を手がけるハイジェント株式会社に勤める、「コオロギ大好き女子」。今回は、私がどのようにしてコオロギへの愛を深め、いまや“推し昆虫”として胸を張って推すようになったのか——その、ちょっと風変わり（かもしれない）な歩みを聞いてほしい。

「最近、何にハマってるの？」と聞かれて、「コオロギ」と答えると、大抵の人は笑うか、ちょっと引いた顔をする。中には真顔で「…ペット？」と聞いてくる人もいるが、私は即答する。「いや、主食です」と。最初の頃は、正直に言えば「虫を食べるなんて、正気の沙汰じゃない」と思っていた。ところがある日、勤務先である金属加工・めっき加工の会社が、新事業としてなんと“食用コオロギの養殖”に乗り出すことに。思いがけない方向転換に社内もザワついたが、生産や品質管理のノウハウは意外にもコオロギ養殖にぴたりとハマリ、気づけば飼育場はコオロギの大合唱に包まれていた。

そんなある日、同僚にすすめられて、半信半疑で乾燥コオロギを一口。口に入れた瞬間、思わず「うまっ！」と声が出た。まさか自分が“虫”を美

味しいと思う日が来るなんて。私の中の食の価値観が、ガラガラと音を立てて崩れた瞬間だった。それ以来、めっき事業の営業に出かけながらも、取引先に「実は、うち、コオロギもやってまして…」と熱弁する日々。気が

つけば、コオロギの営業にも余念がない。大切に育てて、美味しくいただくというサイクルは、コオロギに限らず、すべての食に共通する循環だ。育てることで命の重みを知り、味わうことでその恵みに感謝する。その感覚が、虫という枠を超えて心に響いた。しかも、美味しい。地球にやさしい。栄養価も抜群。これを知らずに生きるなんて、もったいない！と、私は今、全力でまわりに訴えている。

コオロギの魅力のひとつは、食べ方の自由度が高いことだと思う。素揚げにして塩をひとつりすれば、最高のビールのお供になるし、パウダーをカレーにかければスパイスとの相乗効果で食欲倍増。チョコレートと混ぜれば、サクサクの“虫チョコ”も簡単にできる。前菜からデザートまで、フルコースで楽しめる懐の深さ。コオロギの可能性は、限りなく広い。そんなわけで、今では私の暮らしの中には、朝も昼も夜も、さりげなくコオロギが寄り添っている。ふと一息ついたとき、心の中でつぶやく。「三度の飯より、コオロギが好き！」



コオロギチョコ



ジャガイモのチーズフォンデュにトッピング



<https://www.hygente.com/>

も活動報告も

6月14日（日）

「米とサーカスで昆虫を楽しむ会 89」

～空心に虫食を点ずる昼下がり～

米とサーカスの隔月イベントにて、レシピ担当をさせて頂きました。



昆虫点心(中華)をテーマに、初めての試みでしたが参加者の皆さんが手際よく作業して下さり、好評でありがたかったです。蚕の説明スライド

を作ってお下さった遠山さん、調理スタッフをして下さった会員の皆さんもありがとうございました。どれも簡単に作れるメニューなので、ご自宅でも試して頂けますと嬉しい限りです。

(田代 真由美)

6月21日（土）足利クビアカ捕獲会

街路樹の害虫として名をはせている外来昆虫のクビアカツヤカミキリ（以後、クビアカ）を会の食材とすべく、発生地として有名な栃木県足利市へ行ってきました。



前半は現地の小学生ガイドの下、小学校周辺で駆除活動をしました。我々が個体を見つけるのに苦戦していた一方、彼らは、

毎日駆除している経験値からか、どんどん見つけていたことに驚きました（視力1.5だそうです）。

後半は小学校から離れた場所で活動をしたのですが、淘汰圧が高い小学校から少し離れただけでクビアカの出現率が上がり、我が物顔で目の前の木を歩く姿を観察することができました。また、クビアカがいたと思われる木は、痛々しいほどボロボロになっており、害虫被害の深刻さを間近で感じる事ができました。

さて、害虫であるクビアカツヤカミキリを美味しく食べる調理法ですが、硬い殻と麝香の



ような香りが中華に合うと思い「クビアカ油淋鶏」を作ってみました。

思惑通り、カリカリに焼いた衣が硬い殻とマッチし非常に食感が良く、油淋鶏のタレがクビアカの中華香料のような風味と絶妙に合いとても美味しく仕上がりました。採集したクビアカは、大阪セミ会にて提供する予定です。お楽しみに！

(上野 流石)

2025年度クビアカツヤカミキリ防除対策実習

NPO 法人樹木研究会こうべ様主催の“クビアカツヤカミキリ防除対策実習”に参加させていただきました。

樹木医の方を対象としたイベントですが、造園関連企業の方や高校生の方なども含めて30人近くが集まり、府内でも甚大な被害



害が出ているエリアの公園や団地にて捕殺を行いました。また、実際に市の職員の方から現在どのような食害対策が講じられているかについてのレクチャーもあり、多面的にクビアカについて知ることができた実習会でした。

当会で食材として活用予定の分は、皆様のご協力もあり26匹捕獲できました。さらに昆虫食に興味を持ってくれた参加者の方もいらっしゃいましたので、来年の参加時は、クビアカの美味しい調理法をご紹介したいと思います。

(行谷 壮秀)

6月29日（日）昆虫食のひるべ150

「フン茶飲み比べ会～虫茶菓子付き～」

阿佐ヶ谷のカフェバー「よるのひるね」で開催、好奇心旺盛な8名の参加者が集い、以下の順で10種類の虫フン茶を楽しみました。「糞茶：ウスタビガ（ウメ）→フチグロトゲエダシヤク（ヨモギ）→フカガワサン（シンジュ）→カブトムシ（腐葉土）→アゲハ（パール柑）→トノサマバッタ（イネ科）→サイカブトムシ（腐葉土）→モンクロシヤチホコ（サクラ）→フカガワサン（トウネズミモチ）→カイコ（クワ）」

◎いちばん美味しかったフン茶

2票：フカガワサン（トウネズミモチ）、カブトムシ（腐葉土）、トノサマバッタ（イネ科）

1票：ウスタビガ（ウメ）、モンクロシヤチホコ（サクラ）

◎いちばん不味かったフン茶

7票：アゲハ（パール柑）

美味しかったフン茶は参加者8名の票が分かれ、なんとカブトムシも2票を獲得しました。また、不味かったフン茶はほぼ全員がアゲハで、苦くて不味いという感想でした。

カブトムシのフンは腐葉土を消化して排出されるので、幼虫に見られる腐敗臭、カビ臭、アンモニア臭などはないことが今回の試飲によってわかりました。これに対してアゲハの食べたパール柑の葉は苦みが強いこともあり、参加者全員がこの苦みに拒否反応を起こしたのでしょう。そこで試しに自宅で温州ミカンの葉で育てたアゲハの糞をお茶にして飲んでみたところ、苦みはまったくなく、むしろ柑橘系の爽やかで清涼感ある飲み物になっていました。試飲会で提供していたら一番美味しいフン茶になっていたかもしれません。昆虫自体と同じでフンも食べ物によって飲みやすさがこれほど違うのかと驚いています。アゲハのリベンジができてよかったです。また、試飲の合間に糞を入れたスイーツ3種「ダイヤモンドクッキー（糞：フカガワサン、餌：トウネズミモチ）」、「サブレ（糞：カイコ、餌：クワ）」、「マドレーヌ（糞：フチグロトゲエダシヤク、餌：ヨモギ）」を提供し、茶菓子としてみなさんに美味しく食べていただきました。



（内山 昭一）

も7月の予定も

「大昆虫展 in スカイツリータウン」～昆虫と地球とみんなの未来～

昆虫教室（全6回）

第1回「未来の食卓：コオロギが変える食文化」

日時：7月19日（日）

1回目：14時～14時45分

2回目：16時～16時45分

開催場所：スカイツリータウン



7月2日～9月1日の期間、スカイツリータウンにて開催のイベントに、今年も当会が6回にわたって昆虫食教室を開校します。



その1回目はコオロギがテーマ。コオロギ事業を手掛けるハイジェント社の担当者を迎えて興味深いお話をさせていただきます。ご期待ください。

（内山 昭一）

「セミ会 ～関西～」

日時：7月20日（日）

開催場所：大阪府中央区 大阪城公園

「セミ会 ～関東～」

日時：① 7月27日（日）② 8月2日（土）

開催場所：埼玉県所沢市 航空記念公園

毎年好評の、みんなでセミを捕って料理して食す、夏の祭典イベント「セミ会」、今年も行います！



東日本のみならず、西日本の皆様もご参加頂けましたら幸いです。皆さんで虫の夏を全力で楽しみませんか？ご参加お待ちしております。（※荒天時は、虫料理イベントへ変更）

（上野 流石 / 行谷 壮秀）

編集後記

梅雨があつという間に明けてしまい、毎日が暑いですね！！さて、新鮮な昆虫を味わえる季節がやってまいりました。セミ会は、東西で開催しますのでは是非ご参加ください。

補足：クビアカツヤカミキリ（*Aromia bungii*）は、外来種の中でも経済的・環境的影響が甚大な特定外来生物に指定されています。農林水産省より引用すると、東アジア原産のカミキリムシ科の昆虫で、中国、韓国、台湾、ベトナム等に分布し、モモ、アンズ等サクラ属果樹の重要害虫に挙げられています。幼虫（幼虫期間：1～3年）は、生木の内部を摂食し、フラス（木くずや糞）を排出し、樹皮下を食い荒らすことでその木は枯死してしまいます。成虫は、6月から8月に発生するとのこと。見つけ次第、防除対策を行うようにしてください。

（剣持 有紗）

NPO 法人昆虫食普及ネットワーク

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

