



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7号

Vol.7 2023.1.05

昆虫食普及の現場から

～3年間の取り組みを振り返って～

清水和輝(近畿大学・昆 Tuber かずき)

『昆 Tuber かずきです!』そうって活動をはじめてはや3年となりました。初めましての方も、いつもお世話になっている方も、ありがとうございます。清水和輝です。YouTube や SNS で昆虫食を発信したり、商品の企画・開発・販売や、各地での講演活動などを行ったりする傍ら、大学では後輩たちと『NEXT GENERATION FOOD』を立ち上げて、関西万博を視野に取り組みを行っています。高校生の頃から、自然豊かな地元・奈良県斑鳩町の山でいろんな昆虫を採って食べるような奇妙な学生生活を送っていました。思えば、コロナ前に、内山昭一さんに出会い、なんとなく昆虫食の魅力を発信したいと始めたのが遠い昔のようです。

この3年、本当にいろんなことがありました。田舎の大学生が、自分で商品を作るなんて考えたこともなかったし、大勢の人の前で講演したり、東京や大阪で出展したりするなんて夢にも思っていませんでした。最近、転機となったのが、株式会社 NEXT NEW WORLD (NNW) の高嶋耕太郎さんとの出会いでした。NNW は Amazon Japan や TOKYO BASE で要職を歴任された高嶋さんが、石油由来のプラスチック商品を、シルク(蚕)由来の製品に置き換えることで、気候変動対策を行いたいと立ち上げたスタートアップ企業で、現在はシンガポールを拠点に「シルク」を活用した様々な製品を BtoB を中心に取り組みをしています。「君はこの『シルク』という素材を使って自分の思うような食品をつくってみるといい」そこから、僕の昆虫食普及の第2章が始まりました。今回は、カイコのサナギのパウダーではなく、繭に含まれる「セリシン」に着目しました。そのセリシンを含んだ「シルクパン」と「シルクソーセージ」が年明けにはできあがる予定です。僕のこれまでの活動の全てを想いにして記事を書いていますので、ぜひ読んでみてください。最近、コオロギの話をして、あまり驚かれなくなったように思います。しかし、本当に普及したのでしょうか? 「認知」だけが広がり、肝心の「消費」が進んでいないと思うのは僕だけでしょうか?

以前、ご縁があり、小泉進次郎さんとライブ配信をして、議員会館で昆虫を振る舞ったことがありますが、Twitter や Yahoo! コメントはかなり荒れました。

「フードテック」と言えば聞こえは良いですが、「培養肉」に「遺伝子操作」、そして「昆虫食」と得体の知れないものへの不安や拒否反応が根底にあるのではと思います。そして、そのたびに出てくるのが、「陰謀論」や「国策」のようなものです。ただ、小泉さんの件は、本当に、議員の皆さん興味・関心があるということでご紹介したもので、皆さん純粋に楽しんでいただけていました。そんな意図は一切ないこの場で断言させていただきたいと思います。さて、『昆虫を食べる』ということを通じて、様々な経験を積ませていただきました。その中で、最も大きな財産は、個性豊かで人間味にあふれた魅力的な人たちとの交流だと思っています。後輩だけでなく、社会人の皆さんも、様々な方に迷惑をかけ、支えられてここまで来たのと、皆さんの応援に感謝しています。そういえば、2年前に経済思想家・東京大学准教授の斎藤幸平さんにコオロギを振る舞ったことがあります。その様子が最近、書籍になりました。今まで、皆さんから見えないところで、つらいこともたくさんありましたが、何度も普通の学生に戻りたいと思ったこともあります。続けてきてよかった、と思っています。よければ手に取っていただきたいです。「資本主義経済」が曲がり角を迎える今日の世界において「昆虫食」を切り口に考えることで、いろいろな示唆を与えてくれると思います。

そろそろ僕自身、将来の進路を真剣に考えないといけないと思っていますが、これまでの成果をしっかりと後輩たちに引き継いでいきたいと思います。

春には昆虫食普及ネットワークと共同でのイベント開催を予定しています。関西圏、首都圏の読者の方にぜひお会いできる機会があれば幸いです。これからも「正しく」「美味しく」、そして何より、自分自身が「楽しく」活動できるように頑張っていきたいと思っています。一緒に活動したいという方もぜひ、ご連絡お待ちしております。



大阪・なんばマルイでの POP UP イベント 中央が筆者

【お正月お勧めの一品】— 🐛



● おしぞうに
蟲雑煮

大晦日にその土地でとれた海の幸や山の幸などを神にささげ、元旦に餅と肉と野菜を煮て食べる文化があり、それが「雑煮」として今日に伝わっています。写真は肉の代わりに日本で古来より伝わるイナゴ、ハチノコ、カイコ、ザザムシの佃煮を添えてみました。



● おし せち
蟲お節

昆虫は、どんな料理にも変身できます。虫尽くしのおせち料理でお正月を迎えたら、いままでにない新しい一年が始まりそうです。

・雀蜂の酢の物 ・蟬の昆布巻き ・蝗の田作 ・蜂の子のう巻き風
・蚕蛹のせ紅白蒲鉾 ・台湾田亀風味の蟻の子金団 ・桜毛虫の糞茶

(内山 昭一)

【活動報告】— 🐛

12月10日(土)

米とサーカスで昆虫食を楽しむ会 64

年内最後の今回は、スタッフを含めると20人と、今年最多の参加者数でにぎわいました。メニューはコオロギ粉パン、ミツバチ幼虫のバター炒め、セミ幼虫の燻製、セミ成虫のアヒージョ、虫炒め(コオロギ、トノサマバッタ、蚕の蛹等)、ツムギアリの卵のスープです。今回使用した昆虫は冷凍ものや市販の缶詰のみで、参加者の皆様に生きた昆虫を見たり触ったりしていただく機会は作れませんでした。ミツバチの幼虫やトノサマバッタといったちょっと珍しい食材を提供できたのはよかったと思います。

(小貫 浩一)

12月24日(土)

当協会月例会報告

クリスマスイブに2022年最後の月例会(オンライン)を実施しました。11月~12月に実施したイベントの

報告や来年度のイベント実施内容、TODO、各自の近況を共有しました。各自の近況報告では、個人の昆虫食普及活動のアイデアを共有することで活発な意見交換ができました。まだまだ検討課題が多いですが、来年2023年も各々が自由に活発に活動できるようサポートしていきます

(劔持 有紗)

【活動予定】— 🐛

1月14日(土)

米とサーカスで昆虫食を楽しむ会 65

1月はやはり「おせち料理」でまとめてみようと思います。メニューの詳細は未定ですが、昆虫食で新年を祝おうではありませんか。参加ご希望の方は当会ホームページをチェック!ふるってご参加ください!(小貫 浩一)

1月22日(日)

《予約受付中》昆虫食のひるべ 136 「ざざ虫食べ比べ」

15:45open 16:00start 18時までに終了

予約2500円+1drink500円=3000円 定員10名
会場 JR中央線阿佐ヶ谷駅前、カフェバー「よるのひるね」

今回は高級珍味ざざ虫の食べ比べを企画しました。ヘビトンボ幼虫、トビケラ幼虫、カワゲラ幼虫の三種をご用意しました。今が旬のざざ虫の味や香りをお楽しみいただけます。10名限定ですでお早めにご予約ください。

(内山 昭一)

ご予約は下記まで。

●NPO法人昆虫食普及ネットワーク

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

編集後記— 🐛

今回は、「昆Tuber かずき」こと清水和輝さんに投稿をして頂きましたが、今はSNSを活用して情報発信をする事が当たり前となりました。わずか10年も経たないうちに「想像出来ない事」が「当たり前」に変わる時代。昆虫食の夜明けは近い。

(須賀亮二)

・JB プレス連載開始! 内山昭一「本当は美味しい昆虫食」

<https://jbpress.ismedia.jp/articles/-/72922>

・井上咲楽、内山昭一の昆虫料理番組「バグズクッキング」

<https://www.youtube.com/channel/UC9SwsEaBoP4tIUzWwL9XEEA>