



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25号

Vol.25 2024.7.1

塩野屋の蚕はフレッシュやし、 絶対美味しいねん！ 塩野屋 服部ゆかり

内山さんとのお付き合いのきっかけは、塩野屋が京都府福知山市の養蚕農家に飼育してもらっていたオリジナル品種の蚕の蛹をおすすめした事からでした。

「うちの蚕は、生まれた時から桑の葉だけで育っているし、もちろん無農薬。飼育中も薬品無し。それを生きてる時に冷凍保存したんやからフレッシュやし、絶対美味しいねん！」と売り込んだのでした。



丸々として美味しそうな
前蛹（右）と蛹（左）

内山さんは、その蛹を是非食べてみたいと言ってきて、「この蛹は、今まで食べたのとは別物です！」と絶賛して頂き、蚕の可能性が絹

糸だけでは無いと確信したのを思い出します。

2009年1月に初めて食べてもらったので、15年前です。今でこそ、昆虫食の認知度は上がっていますが、当時は広めようとしてもなかなか難しい時代でしたが、塩野屋なりにどんな料理にしたら美味しいのか、食べやすいのか、様々な料理人に試作をお願いして来ました。

一番美味しく料理してくれたのは南インド料理のインド人が作ったカレーでした。

内山さんは、快く色んなチャレンジもしてくれて、塩野屋が育てた4品種（繭の色が4色）の蛹の食べ比べをして味の違いを評価してくれたので、品種によって風味が違う事を証明してくれました。

また、現在塩野屋が蚕を飼育している場所の亀岡市交流会館がリニューアルした時のイベントで昆虫料理【蚕丼ランチ】を考えて提供してくれました。蚕の糞茶で茶飯を炊いてその上に幼虫（3令）のかき揚げを乗せた天井で、初昆虫食の方にも好評でした。

塩野屋では絹糸を作るための養蚕が本業ではありますが、以前から危惧していた日本の養蚕は絶



蚕丼ランチ

滅寸前の状況にあり、絹糸だけでは無い蚕の需要を作る事が必須だと考えています。

内山さんが長年続けられている昆虫食の活動や著書に触れて塩野屋の事を知って、蛹の注文や養蚕について学びたいと言う人が訪ねて来てくれたりと、貴重なご縁を繋いで頂いて有難く思っています。



亀岡のビザ屋さんで蛹トッピング

ともすれば誤解を受けやすい昆虫食ですが、安心して美味しい食材であるという事を護り伝えて行く事で発

展すると期待しています。

【お勧めの一品・食べたい一品】



私は、蚕(かいこ)が大好きです！人の衣服などに使われる繭を作り、人の手を借りて生き、幼虫は真っ白でムチムチ、成虫は愛らしい顔でモコモコ…。蚕を知れば知るほど、その生き様や姿にどんどん魅了されていきます。

そんな私のオススメ昆虫食も、ズバリ蚕！ぜひ2種類、紹介させていただきます。

まずは、山梨にあるアシザワ養蚕さんの蚕が使われている「山梨かいこ蛹甲州みそ味」。味はもちろん、その生産に至る芦澤さんの想いも大好きで、愛用しています。「蚕を余すことなく利用したい」という芦澤さんの考えから、ただ繭を出荷するだけでなく、繭の余分な毛羽(けば)を利用できないかと考えたり、このように昆虫食も手掛けられたり…と、多岐に渡り思考を練られているのです。

そして、このアシザワ養蚕さんの商品も購入したこともあるお店が、神奈川県藤沢市にあるレストランの

【BistroRIKYU】さん。こちらで頂いた蚕ティラミスが、次に紹介したい蚕の昆虫食です。ティラミスのコーヒーやマスカルポーネチーズの味と蚕の独特な風味が程よくマッチし、食べて感動したのを今でもよく覚えています。またぜひ食べたい一品です。

他にも、皆さんのオススメの蚕調理法があれば、ぜひ教えていただきたいです。これからも様々な学びを通し、蚕の活用方法を知っていけたら…と思います！

(田村実香)

【活動報告】



6月8日(土) 12:00~15:00



6月は「昆虫屋台料理」と題して台湾風焼きビーフン、たこ焼き風カイコ焼き、りんご飴風セミ飴、カイコの幼虫の串焼きをみんなで作って食べました。

今回のテーマ昆虫だった

「ヤゴ」は、小学校のプールで捕れた、生きたままの新鮮なものが提供され、卵とじになって焼きビーフンの具となりました。

参加者は20名と大盛況。まさに屋台のようなにぎやかさで皆楽しく昆虫食談義に花を咲かせつつ、昆虫料理を堪能しました。

(小貫浩一)

6月23日(日) 14:45~18:00

昆虫食のひろべ144

会場：JR中央線阿佐ヶ谷駅前 カフェバー よるのひろね

「6種類の餌で育てた食用コオロギ食べ比べ」

昆虫は何を食べたかによって味が違ってきます。そこで今回は餌の違う食用コオロギ6種類をHYGENTE社より提供していただき、どのように違うのか食べ比べをしてみました。

コオロギの餌は魚粉が主体です。魚粉だけで育てたコオロギのほかに、おやつとしてお菓子メーカーからの食品残渣、飲料メーカーからの食品残渣、2種類の果物残渣、穀物残渣をそれぞれ与えた6種類を用意していただきました。

食べ比べてみると味の違いは微妙に分かるのですが、どの餌を与えたコオロギかはなかなか難しく、全問正解者は1人もいませんでした。ただ一番好みの味のコオロギを聞いたところ、魚粉だけで育てたコオロギにいちばん票が集まりました。旨味が濃くて味がしっかりしているのが高評価の理由ですが、人によっては生臭くて評価が低い人もいました。

なお今度UHA味覚糖から発売される「三ツ星コオロギ」のコオロギはこのHYGENTE社から提供されています。

(内山昭一)

【活動予定】



『高田馬場で昆虫食を楽しむ会』第83回
7月13日(土) 12時から15時(予約制)

「バッタ Fly High!! 世界を跳ぶ美味」

メニュー

- ・広島風 色々バッタのお好み焼き
- ・マックにできるか? フライドホッパー
- ・ハチノコとザザムシの軍艦巻き
- ・マゴット&カマキリチョコの満員UFO 他

<https://www.entomophagy.or.jp/event-details/beitosakasudekonchushokuwotanoshimukai-83-batta-fly-high-sekaiwotobubimi-kongetsunomeinshokuzai-batta>

(前川航)

2024年度セミ会のお知らせ

毎年好評の、みんなでセミを捕って料理して食べる、というイベント「セミ会」が今年も行われます。7月28日(日)、8月3日(土)の二回にわたり、埼玉県所沢市の航空記念公園で開催する予定です。詳細は後日、HPにてお知らせします。

(小貫浩一)

スカイツリー大昆虫展

●日程

◎1日目：7月14日(日)

テーマ「夏の風物詩 セミの声とセミの味？」

◎2日目：7月15日(月・祭)

テーマ「美味しくて、歌がうまくて、ケンカも強い!すごいぞコオロギ!」

◎3日目：7月20日(土)

テーマ「ザザムシってなに? 実はおいしい川の虫」

◎4日目：7月21日(日)

テーマ「カイコと野蚕の美しく美味しい世界!」

(内山昭一)

【編集後記】



本号をお読みいただき、ありがとうございます!
次号もよろしくお願いいたします。

(中嶋みのり)