

## コンフネット ニュースレター 第3号

Vol.3 2022.09.01

### 寄稿：タイ産コオロギの魅力

RICKET 社マネージング・ディレクター

タナブーン氏

初めまして、私は昆虫食の生産、製造に携わっているタイ国 BRICKET 社 [www.thebricket.com](http://www.thebricket.com) のタナブーンと申します。タイ国は昆虫食の伝統を活かし、生産・製造に関する法令等も整備し、安全で安心な商品をタイ国ばかりでなく世界に提供しています。又、「美味しい食品」を目指して昆虫を使った数々の商品を開発・提供しています。

弊社 BRICKET 社は2021年4月にアジア初のバーガー・レストランをオープンしました。このレストランではバーガーだけでなく、コオロギを使用したパンも、調味料も、飲み物も提供しています。

バーガーのパティはまず、新鮮なコオロギを茹で、脚、羽、触手を丁寧に取り除き、細かく擦りおろしたうえで厳選した牛肉と混ぜ合わせて製造しています。ハンバーガーには欠かせないパンにもコオロギのパウダーを使用し、開発しました。調味料にもコオロギパウダーを使用しています。コオロギパウダーを混ぜることにより、従来の調味料の「うま味」が増しました。大きな驚きでした。

弊社は最近、新しいプロジェクトをスタートしました。従来の“バウンスバーガー”から“BOUNCE to the Taste of Thailand's Cricket”に拡大しました。従来のバーガーだけでなく、コオロギを使ったあらゆる食品を一堂にご提供することにしました。フラッペ、クロッフル、タイの伝統的なミニライスクラッカー、クリスピーアーモンドトウイル等々。又、コオロギばかりでなくタイ国で生産されるサゴワーム、エリサン等各種昆虫ベースの食品

も一堂に集めてお客様に提供しています。勿論、すべて安全、安心な食品です。「オール・イン・ワンプレイス」を目指しています。

お客様個々のご関心に応え、常に私どもは新しい昆虫食品の開発・提供を心掛けています。昆虫食の美味しさを、そしてその将来性、可能性を信じ、タイ国全土に、そして世界中の皆様へ弊社の食品を提供するという大きな夢に向かって！！



### 「TAKEO」と「ニチレイ」で

### 昆虫のいちばんおいしい瞬間を食卓へ

TAKEO 株式会社 三橋亮太

2022年7月、TAKEO(株)は(株)ニチレイと資本提携にいたしました。TAKEO は昆虫食専門企業として、昆虫が野菜、魚、肉などと同じような食として楽しめるより豊かな食卓の実現に向けて様々な事業に取り組んでまいりました。今回の提携を通じてニチレイが持つ食品開発力を活用し、昆虫食品の開発、製造、販売を強化していきます。昆虫の「いちばんおいしい瞬間」は、きっと採れたてのフレッシュな状態です。TAKEO が築いたお客様との信頼関係とニチレイの冷凍食品技術が組み合わせれば、近い将来、昆虫の「いちばんおいしい瞬間」を届けることができるようになります。今後の TAKEO にご期待ください。

(ニチレイのプレスリリースはこちら)

<https://www.nichirei.co.jp/news/2022/422.html>

## 【活動報告】

### 7月30日 「セミ会Ⅰ」

三年ぶりのセミ会を、埼玉県所沢市の航空記念公園にて行いました。セミ捕り自体初体験という参加者の方もいて（食べたことはあるが捕ったことはない、という方も・・・）楽しいひと時を過ごすことができました。調理は採集地から徒歩 10 分程度の、所沢市中央公民館の料理講習室で行いました。皆さんは調理にも積極的に参加してくださり、おいしいセミ料理を堪能することができました。特にセミ入り胡麻団子、セミの燻製が好評だったようです。

### 7月31日 「サイエンス縁日」

荻窪地域区民センターで地域に住む夏休みの子供たちのために開催されるイベントです。体験型ワークショップの中、私たちはタガメの匂い当てと食べられる昆虫はどれ？というクイズで 100 名以上の子供たちと一緒に楽しみました。感染症対策で試食ができない厳しい状況でしたが、親子で昆虫食を知ってもらえる機会となりました。

### 8月13日

#### 「米とサーカスで昆虫食を楽しむ会 60」

今回は季節柄、「セミづくし」ということで、「国産ゼミと外来ゼミの幼虫・成虫・抜け殻 素揚げ食べ比べ」と題し・ガーリックシケータ・セミ抜け殻とサクラケムシのフンを使った2色ご飯・セミ幼虫の燻製・セミゼリーと盛りだくさんのメニューでした。セミは大量に用意しましたが、皆見事に参加者の皆さんの胃袋へと収まりました。

#### 「昆虫食を楽しむ会 in 池袋サンシャイン」

池袋サンシャインで開催中の特別展「美味しくてすごい生き物展」と「米とサーカス」が8/12～14までコラボし、そのイベントとして「話題の昆虫食を体験!?バグクッキング」を開催しました。子ども向け「キッズ編」では、コオロギバーガー・ソーダ、4種昆虫のチョコフォンデュを体験、子どもたちは興味津々でした。「ノーマ

ル編」ではタガメゼリーやコオロギ・カイコなどのトルティーヤを提供し、初めて昆虫を食べる方もモリモリ召し上がっていました。



## 【活動予定】

### 9月10日

#### 米とサーカスで昆虫食を楽しむ会 61

9月の会は、詳細は未定ですが、和食中心のメニューの予定です。8月下旬にはHPに詳細を掲載する予定なので、ぜひ皆さん振るってご参加ください。可能であれば（コロナの感染状況によりますが）参加者の皆さんにも調理に加わっていただきたいと考えております。

### 9月23日

#### 東京イナゴンピック7

今年で7回目となる、東京イナゴンピックを今年も日野市の「せせらぎ農園」様と共同で開催します。田園風景が広がる自然豊かな農園で、子供たちと一緒に、イナゴの捕獲数や跳んだ距離で、金、銀、銅メダルを競いあいます。そして、最後には新鮮なイナゴを調理して皆で味わいます。

#### 編集後記 ご意見・ご感想は[コチラ](#)

TVではこの時期になると、カブトムシやクワガタなどを取り上げた番組が数多く放映されます。日本では当たり前になっている、昆虫を採集して飼育する文化は世界でも稀なことの様です。日本には昔から昆虫と共に生活をしてきた文化が根付いているのでしょうか。