



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24号

Vol.24 2024.6.1

虫取り少年が昆虫食 Youtuber になるまで

スズメバチ仮面ヒロポン

こんにちは。スズメバチ仮面ヒロポンという名で、Youtubeにて昆虫を採集して食べる動画を制作している者です。

私は幼い頃から昆虫が大好きでした。イナゴや蜂の子などは幼い頃から食べていましたが、昔はどちらかというと、虫は食べるよりも、野外で捕まえて飼育したり、観察したりと、「昆虫の生きざま」を追いかけるのが好きでした。

「大好きな虫に携わる仕事をして生きていきたい」という思いは昔からありましたが、知識も学力も中途半端な私では学者には到底なれず、それでも昆虫への思いを完全に断ち切ることは出来ないまま、暇があれば昆虫採集や飼育に勤しんでいました。



ウスバカミキリ軍艦



フェモラータオオモモブトハムシの
杏仁豆腐



ゴキブリ 4 種のアヒージョ



オオスズメバチの蜂の子ちらし寿司

動画配信であれば仕事にできるのではないかと考え、採集や飼育の動画を動画配信サイトにアップロードしてみましたが、はじめはなかなかうまくはいきませんでした。

そんな折、ふと立ち寄った書店で、内山先生の「食べられる虫ハンドブック」が目にとまり、頭に雷が落ちたような衝撃を受けました。食べられる昆虫はなにも蜂の子やイナゴばかりではないこと、普段採集している虫たちが調理法次第で美味しく食べられることをそこで初めて知りました。内山先生の書籍は、形や生態だけでなく、味も食感も、昆虫の大きな魅力であると気づかせてくれました。

それから私は、普段よく目にする昆虫を片端から食してみました。自分で採集した昆虫はとても美味しく、自分で採って食べるのは何よりも楽しく感じました。昆虫食は山菜取りや魚釣りなどにも通じる、自然を五感で味わい尽くせる最高の娯楽であると思います。この楽しさ、美味しさをもっと多くの人に知って貰いたいと心から思うようになり、昆虫を採って食べる動画の撮影をメインに活動しはじめ、今では10万人を超える登録者の方々に動画を楽しんでいただけるようになりました。

昆虫好きの人は沢山いますが、その味に魅力を見出す人はまだ多くありません。昆虫の魅力を余すことなく堪能するなら、形や生態だけでなく「味」も。美味しく楽しい昆虫食の魅力を、私自身も楽しみつつ、一人でも多くの皆様に伝えていけたらと思います。



内山先生と井上咲楽さんと

【お勧めの一品・食べたい一品】

イナゴの佃煮

増田 翔



私はあまり料理をしないので、基本的にAmazonなどのECサイトで昆虫食の商品を購入しています。前よりも種類が増えたと感じているので、色々な商品を試すことが楽しみです。

数ある昆虫食の中で最近ハマっているのが、イナゴの佃煮です。佃煮の甘味とイナゴの歯応えが絶妙にマッチしており、個人的には昆虫食の中でもトップクラスのおいしさだと思っています。食事のおかずにもう一品を加えたい時や小腹が空いた時のおやつなどに、非常に重宝しています。

ECサイトでも色々なイナゴの佃煮が販売されているので、皆さんも是非お勧めの一品を見つけてみてください！

【活動報告】

米とサーカスで昆虫食を楽しむ会(81)
「フェモラータと春のうまいもの特集」
5月11日(土) 12時～15時



5月は愛知から連行したフェモラータの幼虫を美味しくいただきました。フェモの生態や気持ちが入り混じり、天敵できるほどおいしいフェモの魅力を発信、スイーツになると杏仁の香りが高評価!! 蚕ポップコーンまで提供していただき、大盛り上がり。フェモラータの天敵が増えるわけを食べてわかる状態。他にもコオロギ沙茶醬の金針菜炒めにオオスズメバチとカメムシのホルホグも美味しく頂きました。え? フェモちゃん東京にはいきたくないだっ!?

(遠山正太)

ギャラリーボンブラで虫屋台

昆虫スイーツ花盛り展」最終日5月5日(日)に恒例の虫屋台を開催しました。今年は灯螂舎さんの焼菓子5種類の販売でした。見た目に優しいお菓子という

こともあり、売れ行きは盛況でした。



【写真左より】

- ・ナッツ&レーズンのビスコッティ (イエコオロギ使用)
- ・ピーナッツバターソフトクッキー (蚕さなぎ(外皮使用))
- ・おつまみチーズベッパサブレ (マゴット(イエバエ幼虫)使用)
- ・フロランタン (へぼ(クロスズメバチ)使用)
- ・桜のホワイトショコラクッキー (桜虫屎茶(桜毛主の糞)使用)

(内山昭一)

【活動予定】

米とサーカスで昆虫食を楽しむ会 第82回は6月8日(土)に開催する予定です。

今回から参加者の皆様にスタンプカードをお渡しすることになりました。スタンプが5つたまるとに参加費が500円引きになります(現在、参加費はドリンク代500円込みで2800円です)。

さて、6月のメニューですが、テーマ食材は「ヤゴ」です。「昆虫屋台料理」と題し、「ヤゴ入り台湾風焼きビーフン」「たこ焼き風カイク焼き」「りんご飴風セミ飴」を提供する予定です(使用する昆虫は変更の可能性あり)。昆虫食を囲んで楽しいひと時を過ごしませんか? ご参加希望の方は昆虫食普及ネットワークHPよりお申込みください。

<https://www.entomophagy.or.jp/event-details/beitosakasudekonchushokuwotanoshimukai-82-konchuyatairyori-kongetsunomeinshokuzai-yago>
(小貫浩一)

6月23日(日) 14:45～18時

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コオロギを6種類用意しました。味の違いをお楽しみください。

<https://www.entomophagy.or.jp/event-details/yoyakuuketsukechu-konchushokunohirube-144-6shuruinoesadesodatetashokuyokorogitabekura>

(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! 虫への愛が昆虫食へと繋がった過程がよく分かるヒロポンさんの記事でした。

次号もよろしくお願いいたします。

(中嶋みのり)