



NPO法人

昆虫食普及ネットワーク



コンネット ニュースレター 第1号

Vol.1 2022.07.01

今月のトピック①

伝統から革新へと脱皮する 昆虫食

理事長 内山昭一

夏はセミがおすすめ！

副理事長 増田隆紀

哺乳類の祖先ラオレステスから始まり、猿人、原人、旧人、新人と進化するなかで、人類は 400 万年の間身近で採集しやすい昆虫を日々の糧としてきました。日本でも 1919（大正 8）年の調査で 55 種類もの昆虫が食べられていましたが、その後の食の西欧化で一部地域を除き昆虫は食べ物とみなされなくなってしまいました。

世界は急速な人口増加と工業化による環境悪化が顕在化し、気候変動対応や生物多様性保全などの「環境」「持続性」が農業政策の最重要項目になってきています。FAO が 2013 年に出した昆虫食を推奨するレポート『食用昆虫：食料と飼料の安全保障に向けた将来の展望』はこうした背景から生まれたものでした。

世界的な趨勢を受けて農林水産省は 2020 年、完全資源循環型の食料供給と高い QOL の実現に向けて「フードテック官民協議会」を設立。そのなかに作業部会「昆虫ビジネス研究開発 WT」が設置されました。

哺乳類誕生とともに食べられてきた伝統食の昆虫が、新たな革新的な価値を付与された食材に脱皮しようとしています。受容傾向（食物新奇性嗜好）の高い消費者への働きかけ、そのための喫食機会の拡大や新たなメニュー開発が急務です。このたび発刊に至ったニュースレターが、昆虫の社会受容性を推進する情報発信ツールとなることを切に願っています。

監修

内山昭一

『めっちゃうま!? 昆虫食事典』

7月22日発売予定、大泉書店、1320円

食べられる昆虫の生態データとともに、栄養素、味なども掲載。子どもから大人まで楽しく美味しく昆虫食を学べる一冊

<https://honno.info/kkan/card.html?isbn=9784278084054>

夏、昆虫食好きの私たちにとって待ち焦がれた狩りのシーズンです。今夏ぜひ狩って、食してもらいたいのは「セミ」。狩って楽しく、食べておいしい食材です。成虫を明るいうちに網で、日没後に羽化のために地面から出てくる幼虫を手で捕らえます。ミンミン、アブラ、ニイニイ、クマゼミ、外来種タケオオツクツク等のセミ種、幼虫と成虫、性別によって味、食感がかなり違いますので食べ比べの楽しみもあります。セミ食に興味が動いたなら、セミ会や昆虫食を楽しむ会等イベント参加をお勧めしたい。そこで得た新しい経験が今もなお私にとって昆虫食の最大の魅力だからです。



今月の一皿①

スズメバチ幼虫・蛹とピーマン、松の実の炒め物



1) スズメバチ幼虫と蛹は巣から抜いて湯通しし、幼虫は糞抜きしておく

2) 細切りピーマン、乾燥松の実、スズメバチをサラダオイルで炒め、麺つゆで味付け、最後に擦りごまを振りかける

食材メモ：スズメバチ幼虫は丁寧に糞抜きすると臭みも少なく、あっさりした甘

味と旨味があります。野菜と炒め物や煮物にするなど何の料理にも使いやすい食材です。成虫の形になっているものは、オオスズメバチの場合は殻が硬く炒める程度では口当たりが悪いので別な料理に使いますが、コガタスズメバチ等では幼虫や蛹と一緒に料理してもまた違った食感が楽しめます。

（樋口素子）

企業面談報告

小澤 拓

昆虫食関係のセミナーに参加する等、関心を持っていた企業様に個別にお声がけをし、開発部門等の担当者様と面談を実施しています。程度に差はあれ、どの企業様もビジネスとして昆虫食に関心を有しておられる一方で、大きな企業になればなるほど、昆虫に対する心理的抵抗などから、新規参入に対して社内で慎重な意見が出る傾向にあるなどの実情も見えてきています。このような心理的抵抗を排することがすなわち、昆虫食に対する消費者の方々の心理的抵抗を排することにも繋がりますので、地道な企業訪問を続けていこうと思います。

【活動報告】

米とサーカスで昆虫食を楽しむ会 58

小貫浩一

しばらくは参加者の皆様には試食していただくだけの形式で開催していたこの会も、昨今の情勢を鑑みて、今回は調理にも参加していただきました。これが本来のこの会の形です。昆虫食は初めてという方もいらっしゃいましたが、皆、昆虫料理の下ごしらえや盛り付けを楽しんでいたようで、和気あいあいとした雰囲気の中、昆虫をおしくいただくことが出来ました。今回のメニューは「中東料理特集」と題し、「デュビアのシャワルマ」「ミルワームミートボール」「ミックスバグバクラバ」以上三品プラスおまけもありました。

【活動予定】

米とサーカスで昆虫食を楽しむ会 59

次回は7月9日（土）に開催する予定です。メニューは未定ですが、参加者の皆さまにも調理に加わっていただきたいので、せっかくだから生きた昆虫を用意しようと考えています。

7月18日 14時～15時30分

「昆虫食のこれから」(港区立エコプラザ)

昨年に引き続き昆虫食と地球環境の関わりや可能性について考えます。

<https://minato-ecoplaza.net/eco-event/220718-kontyuu/>

7月13日～9月4日
「昆虫食教室」

(大昆虫展 in 東京スカイツリータウン)

全部で12回開催。スズメバチ芸人丸沢丸さん、フューチャーノート櫻井蓮さん、昆 Tuber かずきくんも参加。多彩な顔ぶれで昆虫食の楽しさを伝えます。おでかけください。<https://daikontyu-ten.jp/>

7月30日「セミ会①」

夏といえばセミ！そのセミを捕って新鮮なうちに食べましょう！今年は7月30日（土）に埼玉県所沢市「航空記念公園」で開催！詳細は近日公開！乞うご期待！

7月31日「サイエンス縁日」

コロナの影響でテイクアウト制ですが、実際の昆虫食を生で作れるレシピと手作り品（予定）で昆虫食の科学を実感、クイズやマダゴキ先生もやってきます。
<https://ogikubokyougikai.sakura.ne.jp/7%e6%9c%8831%e6%97%a5%ef%bc%88%e5%9c%9f%ef%bc%89%e9%96%8b%e5%82%ac%e3%80%80%e3%81%95%e3%81%84%e3%81%89%e3%82%93%e3%81%99%e7%b8%81%e6%97%a5%ef%bc%88%e5%af%be%e8%b1%a1%e5%b9%b4%e9%bd%a25%ef%bd%9e12/>

8月7日「セミ会②」

8月7日（日）には第2回「セミ会」を開催します。会場は第1回と同じく「航空記念公園」。第1回に参加できなかった方はもちろん、第1回に引き続き参加したいという方も大歓迎！



編集後記——須賀亮二

世界で昆虫食の普及推進する為に、日本には世界をリードできる食品加工技術があります。昆虫が大切なたんぱく源として人々が美味しく食べられるよう、大手の食品メーカーや総合商社が研究開発を始めました。様々な昆虫食イベントが、昆虫食普及の貴重な市場調査になるものと信じております。



ニュースレターについてのご意見・ご感想はこちらまで

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