



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4号

Vol.4 2022.10.01

イエバエに魅せられて

株式会社フライハイ

代表取締役 木下敬介

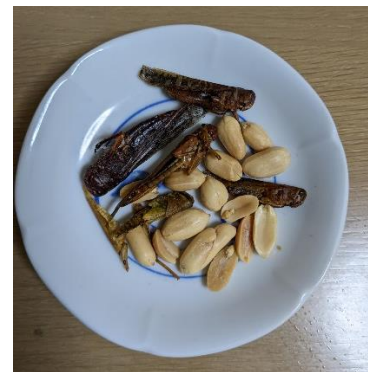
我々は群馬県でおからを原料にイエバエを生産している養虫®農家です。

私がイエバエと初めて出会ったのは、もう8年ほど前でしょうか。千葉県でイエバエの生産工場を見学する機会がありました。豚糞を原料にして、イエバエの幼虫は観賞魚の餌として、残渣は肥料として販売していました。日本で初めての昆虫を使った民間の事業だったのではないのでしょうか。しかし、豚糞由来だから汚いという言われなきイメージがあって、世に受け入れられず、ビジネス的には難しい状況でした。4年前に、その会社の技術者と再会し、イエバエの優秀さ、可能性を再認識しました。その人と共に、豚糞ではなく、おからを原料にイエバエを生産する会社を作りました。おからというきれいな原料で、きれいな虫を育てる。それがフライハイです。おからは人も食べるきれいな食材ですが、豆腐製造時の副産物として年間70万トンも排出され、その半分は焼却処分されています。焼却される前にいくばくかでも、タンパク質や肥料に変換して活用できれば。イエバエは成長が速く、また、タンパク質としても優秀です。なにより、昆虫食の中でも指折りの食べやすさ、おいしさです。初心者向けでもあり、様々な料理に使える上級者向けでもあります。イエバエがコオロギに続く昆虫食の新しい柱になるといいなと思っています。もちろん、コオロギに比べてハードルがさらに高いのは承知の上です。だから、挑戦する価値があるのです。



(左より冷凍幼虫、乾燥幼虫、乾燥さなぎ)

おススメの一皿



バッタの季節になりました。というわけで、今回はバッタを使った一品をご紹介しますと思います。まずはバッタ捕りを楽しむところから始めましょう。捕ってきたバッタは1, 2日糞抜きをしたほうがよりおいしくいただけます。袋（洗濯ネットが便利です）に入れて物干しの隅にでもぶらさげておけばいいでしょう。それから、殺菌消毒と洗浄を兼ねて熱湯でさっとゆでます。エビやカニのように赤くなるのを見ると、それだけで食欲がわいてきます。ここでもうひと手間かけて、これを乾燥させるととても食べやすくなります。天日で干すといかにも自然食品といった感じで健康的ですが、私はいつも食品乾燥機で70℃、4時間乾燥させています。ゆでるときに塩味をつけておけばもうこれだけで立派なおつまみになりますが、今回は味付けなしで乾燥させたものを

バター適宜で炒めて塩を振って、市販のバターピーナッツと混ぜ合わせました。「バタピー」ならぬ「バッターピー」の出来上がりです。写真はトノサマバッター等を使ったもの。これがもう、子どものおやつにもよし、お酒のお供にもよし。「みんなのバッターピー」とでも名付けましょうか。ぜひお試しあれ。
(小貫浩一)

【活動報告】

スカイツリー昆虫食教室全を終えて

(7月23日～9月3日)

3年ぶりの「大昆虫展 in 東京スカイツリータウン」はたくさんの親子連れで大盛況でした。昆虫食教室は8/13～9/3まで計6回おこなわれました。感染症の影響下で試食などができない厳しい条件でしたが、昆虫食普及を目指す仲間たちがプレゼンターとして協力参加、昆虫食の魅力を伝えてくれました。ご協力いただいたみなさま、ありがとうございました。(増田孝紀)



米とサーカスで昆虫食を楽しむ会 #6 I

(9月10日)

今回のテーマは「おいしい虫で残暑疲れを解消」、メニューは以下の通りです。

- ◆ツムギアリ卵の変わりそうめん
- ◆コオロギとコーンのかき揚げ
- ◆タガメ風味の水まんじゅう

本来、この会は参加者の皆さんといっしょに昆虫料理を作って食べる、というものでした。しかし、コロナ禍の影響で「作る」部分はスタッフが行い、参加者の皆さんは「食べる」だけの形でしばらく行ってきました。昨今の情勢を鑑み、徐々に本来の形に戻していこうと、今回はコオロギの下茹で、タガメの解体など、参加者の皆さんにも参加していただき、大いに盛り上がりました。ちょっと多めに用意

したつもりの料理がすべてみんなの胃に収まりました。これで残暑も乗り越えられるでしょう！

(小貫浩一)

第7回 東京イナゴニック

9月23日、32名の親子がイナゴ採りとジャンプ競技を楽しみました。表彰の後は採ったイナゴやバッター類の天ぷらなど、美味しく食べていただきました。「こんなに色々な昆虫を食べられること、意外とおもしろいことがとてもおどろきでした」「自分で虫をとって食べられる体験がとても貴重です」「子どもたちが生き活きと虫をとる姿、幸せです」「なんで給食に昆虫食でないのですか？」等など、嬉しい声が寄せられました。(内山昭一)

【活動予定】

10月8日(土)

米とサーカスで昆虫食を楽しむ会 62

前回に引き続き和食です。タイトルは「実りの秋、お月見気分の昆虫和定食」。開催日がちょうど十三夜にあたります。昼なので実際に月を見ながら、というわけにはいきませんが、昆虫食で季節の移り変わりを感じていただけたらと思います。メニューは

◆さつまいもとイナゴの混ぜご飯

◆スズメバチ団子のきのこ汁

◆コオロギと秋野菜の彩りきんぴら

です。参加ご希望の方は当会ホームページをご覧ください。(小貫浩一)

編集後記 ご意見・ご感想は[コチラ](#)

夏に行った数々のイベントも無事、無事故で終える事が出来ました。予想以上に多くのお子さんや親御さんが参加して頂き、昆虫食への関心の高さを改めて感じる事が出来ました。きっと昆虫に親しんだ今の子供が大人になる頃には、昆虫食＝高タンパク食品が常識になっている事でしょう。

(須賀亮二)