



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9号

Vol.9 2023.3.01

TAKE-NOKO に集う人と虫たち

TAKE-NOKO 店長 三浦 みちこ

こんにちは！ TAKEO の店舗 TAKE-NOKO 店長の三浦みちこと申します。2014 年に EC ショップを始め、2018 年 4 月 1 日に店舗をオープンした国内外様々な昆虫食を扱っているお店です。ちなみにトノサマバッタの養殖研究もしています。

店舗オープン当初はまったく予想していませんでしたが、ありがたい事に多くのお客さまが昆虫食を求めに来店されています。まさかこんなにも昆虫食を求めに来てくれる方がいるなんて！！と自分でも驚くこともあります。

こちらを読んで頂いている方の中には、来店いただいた事がある方もいらっしゃるかもしれません。昆虫食が初めての方が 8 割ぐらいで老若男女様々な方がお越しにいただいています。来店される理由は多種多様で、ちょっと驚かれる方もいるかと思いますが、常連のお客様もいらっしゃいます。季節毎に昆虫を飼育&展示もしています。オケラ、カブトムシ、バッタ、マダゴキ、カマキリ、蟻などいつも昆虫で賑わっているのもお店の特徴かもしれません。

昆虫食を通じていろんな体験をしてもらいたいと思い、不定期的に「祭」と銘打って様々なイベントを行っています（「みて、さわって、食べて」が隠れスローガンですw）。昆虫食に関する昆虫がメインですが、それ以外のいきものもテーマだったりもします。

「マダゴキ祭」では「マダゴキパリパリサラダ」のご提供や、8 種のマダゴキと触れ合える「MG 総選挙」を行いました。みなさんでマダゴキを愛でる光景はなんとも温かい空間でした。

その他今年も開催予定の「ヒルちゃん祭り」は、一般的に嫌われている（？）ヤマビルを愛でるイベントです。私も含めみんなでヒルに血を吸われる経験をしたりと、ちょっと不思議な時間を皆さんと

共有しています。（ちなみに、ヒルを食材とした飲食のご提供はまだしておりません！）これからもみなさんが楽しんで昆虫を食べられるお店を作っていきたいと思います。新しい世界の扉を開きたい方、浅草観光にお越しの方、お気軽にお立ち寄りいただけると嬉しいです！

(<https://takeo.tokyo/note/shop-info/>)



顕微鏡で新しい発見をする子ども達



興味深くヤマビルを覗く大人たち



みんなでマダゴキとふれあい体験

【お勧めの一品】— 🐛

ミックスバグの具たくさんミネストローネ



根菜やパスタ、お家にある野菜と入手できる昆虫を入れて煮込むミネストローネスープです。何が入っているかな？と楽しんでくださいね。写真はヤシオオサゾウムシ幼虫とスズメバチ幼虫がたっぷり入っています。

2 マシュマロムシチョコサンド

ドライ系の昆虫を使って可愛くチョコでトッピン



グしてみませんか？ ビスケットとマシュマロのサンドは電子レンジで簡単に作れるのでおすすめです。写真ではクロスズメバチ成虫とアメリカミズアブ幼虫を乾燥させてのせています。(阿南美加)

【活動報告】— 🐛

2月11日(土) 米とサーカスで昆虫食を楽しむ会 66

この日は「春よ来い♪春よ恋♪ 昆虫食バレンタインデー」と題して、以下の料理を用意しました。

- ヒゲナガカワトビゲラ(ザザ虫)のフリッター
- ミックスバグの具たくさんミネストローネ (写真：お勧めの一品)
- マシュマロムシチョコサンド

冷凍したスズメバチの巣から幼虫(一部成虫もあり)を抜き取る作業や、マシュマロムシチョコサンドのトッピングなどは参加者の皆さんにもやっていただきました。今回は昆虫の種類も多く、おいしさはもちろん見た目も豪華で、ご満足いただけたかと思います。今後は参加者の皆さんのご希望に応じて調理に加わっていただく機会を増やしていく予定ですどうぞご期待ください。(小貫 浩一)



【活動予定】— 🐛

3月11日(土) 米とサーカスで昆虫食を楽しむ会 67

3月は、貴重な食材が登場します！なんと！タランチュラ(昆虫ではありませんが・・・)！タランチュラがどんな料理になるかは乞うご期待。タランチュラ以外にも昆虫料理を提供する予定です。詳細は当会ホームページをご覧ください。

(小貫 浩一)

3月5日 令和4年度総会

令和4年度の決算と令和5年度の予算案が審議され、新年度における活動方針が決定されます。

編集後記— 🐛

食品価格の高騰が続き、私たち一般消費者の生活にも少なからず影響が出ています。

必須栄養素である、タンパク質の確保は、いわば国策です。昆虫から得られる栄養素を無視できない時代がすぐそこまで来ています。

(須賀 亮二)