



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39号

Vol.39 2025.9.1 特大号



寄稿：イモムシ愛を語りたい

赤羽 深鳥

(緑野小学校6年)

カイコ(家蚕)を飼い始めて7年。現在、1年の内9ヶ月は野蚕を中心としたイモムシと暮らしています。今年は既にカイコ6品種、野蚕9種、その他4種のイモムシを育てました。カイコガ科を含むカイコガ上科にはヤマユガ科も属していて、繭を糸にするなどして利用し、カイコ以外を野蚕と呼んだりします。初めての野蚕を見つけたのは、カイコの祖先のクワコで、桑畑で捕まえ穴が空くほど観察しました。幼虫や成虫が見せてくれる野生味や美しさに感動しました。

私が飼育している天蚕(ヤママユ)は、2023年から飼い始めました。幼虫の透けた緑色のボディが膨らんで迫力が

コとは異な

り、水を飲んだり、繭の中でシュウ酸カルシウムのおしっこをするのにビックリしました。

また、同じ年の秋にはイモムシ不足を恐れてオオミズアオを飼い始めるなど、成虫の緑の翅の魅力にすっかりハ

マってしまいました。翌年3月に飼育したカイコ、クワコ、天蚕、オオミズアオのゴチャ混ぜ真綿を作り、紬糸にして手織りを楽しみました。その後もウスタビガ、ヒメヤママユ、エゾヨツメ、シ



冬に羽化させてしまったオオミズアオ (2024/11/1)

ンジュサン、深川蚕など野蚕の飼育経験を積んでいます。

今年の5月、昆虫食 BBQに参加しました。その中で一番美味しく感じたメニューは、内山先生が育てた深川蚕でした。深川蚕は大人しくてとても可愛いのですが、糞茶もサナギもめちゃくちゃ美味しいです。ただし、自分で育てた子は愛しすぎて絶対食べられません。

育てた中で一番可愛いと感じたイモムシはウスタビガです。「キューキュー」と、超キュートな声で鳴きながら、複雑な繭を作る姿がたまりません。白っぽい薄黄緑の幼虫は帽子を被った人間の赤ちゃんみたいです。私は「人類はイモムシと暮らすと幸せになる!」と信じています。イモムシの成長を見守り、毎日のお世話をする時の満足感は、一体何なのでしょう?糞でさえ愛おしくて匂いを嗅がずにはられません。その繭は「衣」となり、「食」しても美味しく、「住」環境を食草と糞の良い香りで満たしてくれます。人間に幸せを届けてくれるのは、イモムシなのです。

赤羽 深鳥



天蚕サナギ (2023/7/15)



安曇野で行われた日本野蚕学会中に見つけたシンジュサンの終齢幼虫。翌年メスが羽化して深川蚕オスと交配し子孫を飼育中 (2024/9/2)

も活動報告も

8月2日(土)「関東セミ会 vol.2」

埼玉県所沢市 航空記念公園



台風の影響が懸念されていましたが、進路が逸れて無事に開催する事が出来ました。

曇り天候の中で

の開催となったので、気温も意外と上がり動きやすいコンディションでの開催でした。

セミの成虫も前回開催した先週より、より多く羽化し、採集量も多く、参加者の皆様にも楽しんで頂けたかと思えます。おかげで料理も多彩でボリュームになりお腹も心も満足する内容でした。

幸いにも、航空公園はセミなどの昆虫採集が禁止になっておりませんが、今後のご時世次第では先行きが分かりません。来年も同地で開催出来る事を祈るばかりです。

(上野 流石)



8月9日(土)「米とサーカスで昆虫を楽しむ会 90」
～セミ会 夏の祭典～

獣肉酒家 米とサーカス 高田馬場店



2025年のセミ会を締めくくる米とサーカスのセミ会がお盆前に開催されました。

ほぼ満員という事もあり、セミ会の認知度

も向上したことを実感させられました。

今年の東京のセミは鳴いている位置が高く、捕獲に苦戦したせいか圧倒的不漁という結果になっ



てしまいました。新宿のセミ君たち、来年は覚悟しておいてください。

しかしセミの抜け殻を使った即興メニューや追加食材のハナムグリ、夏にぴったりなチャブリンネスタコライスなど様々な昆虫料理を参加者の皆様と楽しむ事が出来ました。



これにて2025年のセミ会は終了となります。今年は関西、関東含め計4回事故や重大なトラブルが発生せず無事にイベントを終えられて何よりです。

また来年のセミ会もご参加ください。

(上野 流石)

「大昆虫展 in スカイツリータウン」

7月2日～9月1日の期間、スカイツリータウンにて開催のイベントに、当会が6回にわたって昆虫食教室を開校しました！8月の模様をレポートします。

↓↓↓

↓↓↓

8月11日(月)「大昆虫展2 美味すぎる巣をねらえ:ミツバチとスズメバチ」

あまり意識されていませんがハチミツは昆虫由来で広義の昆虫食です。ミツバチはハチミツをどのように加工するのか

や、ハチミツの危険性、ミツバチの巣をねらってくるスズメバチについて等の話をしました。



巣蜜やマヌカハニーなどハチミツの試食は甘いものが好きなお子さん達に大人気でした。

(樋口 素子)

8月16日(土)「大昆虫展3 そのスパイスは大量発生するカメムシのひみつ」

近年、気温の上昇により越冬できるカメムシや、さまざまな植物を利用する種類が大量発生しています。講演では、カメムシ



の視点から劇画風に生態や食べ方、さらには親戚の昆虫まで、ユーモラスに紹介しました。

また、試食コーナーでは、カメムシをスパイス感覚で体験していただき、カメムシの気持ちや美味しさを知っていただける内容となりました。

(遠山 正太)

8月23日(土)「大昆虫展4 中国の食用昆虫」

現役高校生の秦さんによる「中国の食用昆虫」を紹介しました。豊富な資料とともに、解説とご本人のユニークな体験談によるプレゼンテーションは子どもから大人まで楽しめるものでした。

試食には中華料理の技法を凝



らした本格的な昆虫料理が提供され、昆虫食に慣れていない人も多かった参加者から「おかわり」の声もちら

ほらでるほどでした。

(秦 貫彭 / 小貫 浩一)

8月30日(土)「大昆虫展5 外来昆虫の美味しい食べ方」

ニュースなどでも耳にする「外来種」「侵略的外来種」「特定外来生物」とはどういう区分なのかを確認し、人間によって原産地から移動させられた昆虫との付き合い方を考えてもらえるような話にしました。後半は外来種の食用利用について説明。なかなか食べられないクビアカツヤカミキリのパウダーとフェモラータのチョコレートを試食し、参加者の方は興味津々で手にしていました。

(樋口素子)



8月31日(日)「大昆虫展6 バッタ」

大昆虫展のイベントのフィナーレを飾る事になったバッタの講義でした。夏休みも終わり、秋に向けてこれから旬を迎える昆虫のバッタの美味しさや料理法について皆様に知って頂けたと思います。

試食ではイナゴの佃煮は日本人に馴染み深いおかげか抵抗なく皆様口に運んでいました、ガーリックイナゴは保護者の方に好評でした。また、今回はTAKEO様とコラボし、連動企画で素揚げのトノサマバッタを店舗で提供して頂けたました。バッタを食べ足りない皆様に足を運んでもらい、よりバッタの美味しさについて理解を深めて頂けたと思っています。今年は毎回満席になるほどの大勢の方が昆虫食の講義に参加していたのを鑑みると、年々昆虫食の知名度と世間の興味が広まっていると実感させられます。

来年も多くの方に昆虫食の事を知って頂けるために参加出来たら嬉しい限りです。

(上野 流石)

↑↑大昆虫展、ご来場ありがとうございました。↑↑



8月24日(日)「昆虫食のひろべ151 はちしゃぶ

～ハチノコ7種のしゃぶしゃぶ～」

よるのひろね 阿佐ヶ谷



セグロアシナガバチ、クロスズメバチ、キロスズメバチ、モンズズメバチ、ミツバチ、コガタスズメバチ、オオスズメバチの順に巣から抜

いてもらい、茹でてお好みの味で食べてもらいました。

同じハチノコですが味や食感の違いが分かり、どれも美味しかったのですが、なかでもやはり一番人気は大きくて食べ応えのあるオオスズメバチでした。

甘みと旨味が強く、とてもクリーミーで、鶏肉と豆腐のような風味にみなさん舌鼓を打っていました。

本種を食べることで知られる宮崎県高千穂地域では「フグの白子以上」と言われています。

蜂の子を食べることに興味があって参加したという小学一年生の男の子の感想を紹介します。

“楽しくて、ハチノコが美味しくて、とても良かったです。本当はもっと食べたかったけど、ワクワクしすぎて食べられなかった！ 蜂が好きな人がこんなにいることが分かって嬉しかったです。また食べたいです！”

(内山 昭一)

9月の予定

「東京イナゴンピック」

日時 : 9月28日(日)

開催場所: 東京都日野市 せせらぎ農園

イナゴを獲って飛ばして食べよう！獲り立ての美味しいイナゴを頬張って秋の味覚を楽しみましょう！なお、「せせらぎ農園」での開催は今年限りとなりました。

どこか開催できそうな田んぼがあったらお知らせください！！

(内山 昭一)

編集後記

さてさて、今回もイベントが盛りだくさんであったため、特大4ページです笑。そして、夏休み特集ということで小学生に寄稿していただきました。

東京スカイツリーにて開催した、大昆虫展へのイベントに参加いただいた皆様、ありがとうございました！とても盛り上がったようで楽しんでいただき何よりです。

9月に入り、気温も下がり過ごしやすい日が来ることを願いますが、まだまだ暑いですね、、！夏の怒涛のイベントは盛況に終了しましたが、秋のイベントもありますので是非奮ってご参加ください。

(剣持 有紗)

会員募集

昆虫は人類発祥のころから食べられてきた究極の伝統食です。私たちは試食会やワークショップ、展示会などを通して、昆虫食を広く一般に普及する活動をしています。こうした運動を共に進めていただく会員を募集しています。詳しくは、当会 HP へアクセス！

NPO 法人昆虫食普及ネットワーク

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

