

昆虫食世界が注目

将来の食料危機に備え、世界中で「昆虫食」が注目されている。昆虫は、肉に代わりうる優れたタンパク源。日本でも、見た目ではコオロギやカイコなどと

分ならず、味にもこだわった食品が登場している。動いている虫は苦手な人でも、食材の虫は意外と食べやすいかも。
(長田真由美)

人口増対応 タンパク源



無印良品を展開する良品計画(東京)は五月、コオロギせんべいをネットストアで発売した。七月から全国の一部店舗で店頭販売も開始。各店とも入荷するたびに一週間ほどで完売する

肉よりエコ

名古屋市中村区の名鉄百貨店内にある雑貨店「無印良品」の一角に十一日、「コオロギせんべい」が山積みされた。一袋(五十五円、百九十円)に約三十分の粉末が使われている。初めて購入した女子大学生(三〇)は「人気商品と聞いた。一度食べてみたかった」と笑顔で話した。



①コオロギせんべい ②カイコを用いたシルクバーガーと、シルクパスタが入ったミネストローネ=エリー提供



という。開発したきっかけは昨年秋にフィンランドに出店した時、同社食品部の神宮隆行さん(五五)が現地スタッフからコオロギの菓子を紹介されたこと。ローストしたコオロギに塩やチョコレートがかかっている「エビっぽい味でおいしい。慣れれば見た目も気にならず、興味を持った」と振り返る。昆虫料理研究家の内山昭一さん(七〇)「東京都日野市」によると、欧州では昆虫食が急速に広まっている。国連食糧農業機関が二〇一

三年、世界人口の増加によって、重要な栄養素のタンパク質が不足する恐れを指摘し、対策として食用昆虫の飼育を挙げたからだ。昆虫は豚や牛などの家畜と比べて餌や水、排出する温室効果ガスが少なく、環境負荷が低い。例えば一キのタンパク質を生産するのに、牛肉だと十キの餌が必要だが、コオロギなら一・七キの餌で済む。

健康にいい 一昆虫は甲殻類に近い。エビやカニのアレルギー対応ができ、昆虫の加工に理解がある工場を探すのに苦労した」と神宮さん。せんべいの製造を引き受けた愛

知県南知多町の「山三商会」取締役の野口賢吾さん(三三)は「十年先を見据えた取り組みに共感し、挑戦してみようと考えた」と話す。内山さんによると、国内では現在、食用昆虫を扱う企業が十社近くある。カイコを原料とした「シルクフード」を研究開発するエリー(東京)社長の梶栗隆弘さん(三三)は食品メーカーに勤務した経験から昆虫食に注目。中でも、日本で古くから養殖が盛んなカイコを選んだ。「ナッツや豆のような味で癖がない。軟らかくペーパーストにでき、ケーキなどの生地にも練り込める」と梶栗さん。京都大との共同研究で、食べた人の血糖値を下げたり、整腸に作用したりする成分が含まれていることも分かったという。カイコと牛肉を50%ずつ配合したパテのシルクバーガーや、シルクピザなどを一、七月に東京の臨時店舗で販売し、評判を呼んだ。梶栗さんは「今まで受け入れられなかったものを受け入れてもらうのは簡単ではない。最初が肝心」と話す。