

## 県新たなタンパク源 油で炒め味付け コオロギ「食べられる」

### 北秋田市で親子が勉強会 昆虫食の将来性学ぶ



新たなタンパク源として注目されている昆虫食の勉強会が、北秋田市民ふれあいプラザ・コムコムで開かれた。親子 40 人が参加し、世界の食料事情や昆虫食の将来性を学んだ。試食では油で炒めたコオロギを口に運び、「おいしい」などと感想を話した。

北秋田市子ども会育成連合会（湊屋啓二会長）の主催で 29 日に実施した。

講師は、昆虫ビジネスを展開する高崎経済大発のベンチャー企業フューチャーノート社長の櫻井蓮さん(25)が務めた。「世界の人口増加により、肉など必要な食料が不足する未来がすぐそこまで来ている」と警告。世界では 2 千種類の昆虫が食べられており、栄養価が高くヘルシーと紹介した。

「昆虫を必ず食べなければならないわけではない。興味がある人に、おいしく安全に食べてほしい。食材の一つとして受け入れ

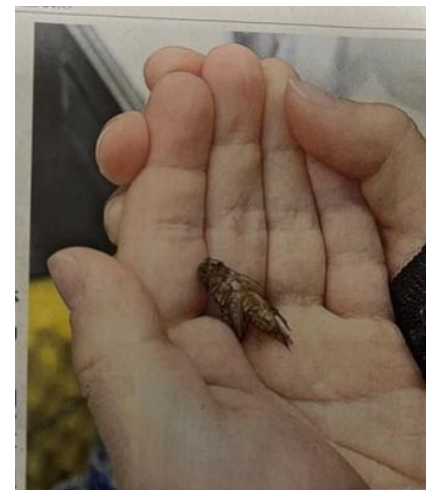
てもらえるとうれしいし、肉や魚、野菜と同じように昆虫を食べる未来をつくりたい」と語った。

試食では乾燥させたゾウムシやタケムシ、セミなどを味わった。櫻井さんが、米ぬかを餌に養殖したコオロギを油で炒め、塩やニンニクパウダー、さんしょうで味付け。エビのようなさくさくとした食感が特徴で、参加者からは「普通に食べられる」などの声が上がった。

鷹巣小 4 年の相馬大河君(10)は「食べられると思わなかった昆虫も、食べてみたらいい味のものもあった。特に調理したてのコオロギはおいしかった」と満足げだった。

湊屋会長は「思っていた以上においしく、昆虫食への偏見はなくなった。今後、昆虫食はもっと身近なものになっていくのではないか」と話した。

(猪俣光太郎)



(令和 5 年 2 月 1 日(水月)秋田魁新聞より一部抜粋)