

## 「未来の食事を支える昆虫食考察グループ Mushi Eater」たちの挑戦！

吉村卓也・阪上洗多・堀内Ray 湧也（ひとはく連携活動グループ テネラル）

### はじめに

我々は、昆虫食に魅せられた高校生集団 Mushi Eater です。2011年の「ひとはくフェスティバル」で昆虫料理を出展しました。なぜそんなことをしたのか？ これは、思いつきから始まる、我々の挑戦の物語です。

### 第1章 ～昆虫食に魅せられて～

我々が昆虫食に興味を持ったきっかけとなるできごとは2009年7月神戸市北区の藍那で起こりました。その日、吉村と阪上はそこで昆虫採集をしていました。しかし虫がまったく採れなかったのです。ただ、カブトムシだけがたくさん採れました。「これ食べるらしいで…」吉村が言いました。カブトムシは海老の食感でクヌギのいい香りがしました。「カブトムシって結構おいしいやん！」これが全ての始まりです。我々はさらに昆虫を食べ続けました。そして、いつしか「いろんな人に昆虫食を知ってもらいたいなあ」という思いが芽生えていました。しかし、どうすればいいだろうか？「そうだ…ひとはくフェスティバルに出展しよう」ということになりました。



カブトムシのホイル焼き



ジョロウグモの塩ゆで



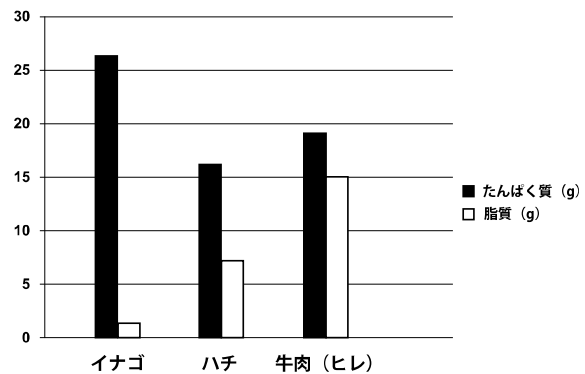
朽木の虫の炒めもの

### 第2章 ～ひとはくフェスティバル準備～

まず昆虫食について、インターネットや文献の調査、伊丹市昆虫館を訪問し、学芸員の坂本 昇先生へのインタビューを行いました。

これらによって、昆虫食について調べてわかったことは、つぎのとおりです。

- 昆虫食は日本でも盛ん。特に信州（主に長野で）カイコ、ザザムシなど
- 世界では東南アジア、アフリカなどで昆虫食が盛ん。カメムシ、タガメなどが食べられている
- 牛肉（ヒレ）と比較したら 100g 当たりの脂質が少なく、たんぱく質が多く育ちざかりの子供にぴったり（右グラフ）



100g 当たりの栄養価 ベターホーム協会（2009）

また昆虫食には大きな利点が3つあります。

- 1匹丸ごと食べるので、虫が蓄えている栄養素を丸ごと摂取できる
- 簡単に飼育、繁殖ができる。成長するのが速い。
- 誰でも手軽に捕まえられる

これらのことを踏まえて出展する昆虫をつぎの3種に決めました。

- オオスズメバチ

特徴：巣を作るから一度に採れる。大きくて食べ応え抜群！ 成虫はカリカリ、幼虫はとろーり濃厚。

- イナゴ

特徴：昆虫を食べると言えばこの虫。田んぼにウジャウジャいます。

- セミ

特徴：とっても味がいい。夏にいっぱい採れる。子どもたちに身近な虫。

これらの虫を確保するのは大変でした。イナゴは堀内が学校帰りに田んぼで採り、オオスズメバチは檀原市昆虫館の中谷康弘先生の協力を得て、深田公園から巣を採りました。

セミは、8月に神戸市諏訪山公園などで採って冷凍保存したものを10月に揚げて試食してみたところ、数匹腐っていて大変ひどい味のものもあったので、セミの出展はあきらめました。（準備のようすは、動画サイト「輝け☆昆虫少年」を参照）



腐ったセミを食べてしまった人

### 第3章 ひとくフェスティバル本番～看板を掲げて いざ!!～

あっという間に当日になりました。朝早めに昆虫を料理し、お客様に来て頂けるか不安でしたが、ホロニアホールの特設コーナーに向かいました。朝10時、最初は、人がまばらでしたが徐々に人が集まって来て、みんな恐る恐る食べてくれました。予想以上のにぎわいでした。先入観なく昆虫料理を食べてくれる親子や、女子高校生も来てくれました。

#### 1. 出展した昆虫料理

つぎのとおりとし、昆虫との比較のために、小エビの素揚げも用意しました。



～ハチの子の煮つけ～

ハチの幼虫を醤油、味醂で味付けし生姜とネギを加え煮つけました。ご飯がほしくなる1品



～ハチの成虫の甘辛いため～

ハチの成虫を一度揚げてから甘辛い餡をからませていためました。見た目の怖さが、逆に食欲をそそります。



～イナゴのいためもの～

イナゴをゴマ油でネギと一緒にいためました。サクサクッとしていておつまみにぴったり!!

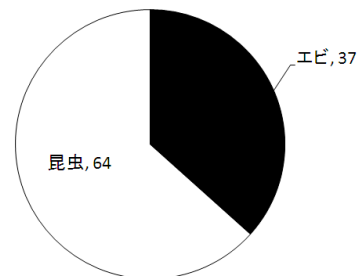
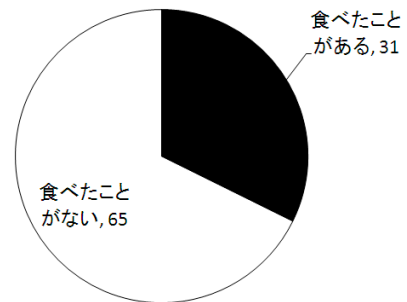
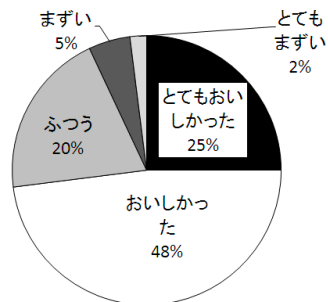
## 2. アンケート結果

当日、昆虫を試食に来てくれた人に、以下の内容で、アンケートをとりました。

- 性別
- 年齢
- 今までに昆虫食を食べたことがありますか？
- おいしかったですか
- エビと昆虫どっちがおいしい？
- 自由な意見

昆虫を食べることに抵抗のある人が多いだろうし、初めての挑戦だったので、最初はアンケートも 50 枚しか印刷していませんでした。が、予想に反して、男性 67 名、女性 38 名、合計 105 枚も集まりました。

昆虫を食べたことがない人の方が圧倒的に多かったですが（右上）、おいしかった、とてもおいしかったという意見が、あわせて 73%になりました（左下）。また、エビと昆虫では、昆虫の方がおいしいという意見が多かったです（右下）。



自由な意見やインタビューでは、つぎのようなコメントがありました。

- ・味付けが良い
- ・バリバリしてせんべいみたい
- ・翅や脚が口に残る
- ・外側が固いので細かくした方がいいと思う
- ・虫は嫌だが海老なら安心（ただし、今回のエビは、深田公園産なのですが・・・）
- ・ハチの子料理は冷めると少し苦みが出る。
- ・二度と食べない!!（焦げが苦かったそうです・・・）
- ・母・「虫食べるんやったら死んだ方がまし!」息子・「イナゴおいしいよ」母「あんた・・・私のご飯はあんま食べんのに、虫は食べるんか・・・」
- ・イナゴの脚が歯につまった・・・

アンケートの結果から、工夫次第で昆虫料理に関心が高まるのだということを実感しました。また、性別より年代によって昆虫を食べることに対する思いが違うのではないかと、2、3歳の幼児は躊躇なく食べていたことから、先入観のあるなしが大いに関係するのではないかとということもわかりました。若い世代に和風の味付けが不評な部分もあり、濃いめの味付けにしたが、味が薄いという意見もありました。調理方法も重要だということがわかりました。

### まとめと今後の課題

昆虫食を通してとてもよい経験ができたと思います。昆虫食をいろんな人に広めるには、万人受けする料理にする、採集時期の見極めをしっかりとっておく、保存は基本火を通しておく、虫の形をどうにかするなどが重要だと思いました。今後、テネラルの伝統として後輩に継承し、小学生向きセミナーを開講 and 洗脳する、給食に虫を入れる!!、蟲喰いでお金儲けする!!、などの悪くみを進めたいと思います。

### 謝辞

発表の指導をして下さった兵庫県立人と自然の博物館の八木 剛先生、企画展の取材をさせて下さった伊丹市昆虫館の坂本昇先生、スズメバチの採集に協力して下さった橿原市昆虫館の中谷康弘先生、フェスティバル当日も手伝いに来てくれたテネラルの中瀬大地さん、森野光太郎さん、安達誠文さんそして、Mushi eater のカメラマンの中野彰人君、参謀の池田大君、準備の時からずっと参加してくれた室崎隆春さん、フェスティバル当日手伝いに来てくれた徳平拓朗君、川崎安寿さん、本当にありがとうございました。

### 文献

ベターホーム協会（2009）. 五訂ベターホームの食品成分表, ベターホーム出版局, 319pp.  
輝け☆昆虫少年. <http://www.youtube.com/user/youth2001>