

トノサマバッタ

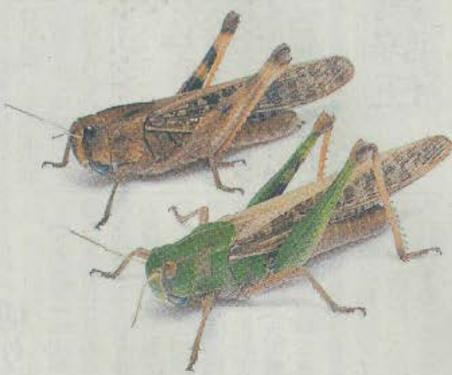
味よし食用に期待

TAKEO(東京)と弘大・管原助教が共同研究

コオロギに続けー。昆虫食の専門企業・合同会社TAKEO(東京都)と、弘前大学農学生命科学部食料資源学科の管原亮平助教(37)は、トノサマバッタの食用利用を目指し、共同研究を開始した。コオロ

ギをはじめ注目を集める昆虫食だが、トノサマバッタは食味に優れ、養殖での環境負荷が少ないことから、今回の研究で商業生産に向けた技術開発を加速させ、2021年の食品流通を目指す。(西尾瑛)

食用利用を目指し共同研究が行われるトノサマバッタ(TAKEO提供)



27日、発表した。TAKEOによると、トノサマバッタは食味が良く、牧草のような爽やかな香りと強いうま味の特徴。素揚げは川エビに似たサクサクとした食感で、その爽やかな香りは、キャラメル様に存在するイネ科植



管原 亮平助教

ルやクッキーなどのスイーツにも応用できるという。一方で課題は商業的大量生産。現在、昆虫食市場での主流となつて

いるコオロギは雑食性で飼料の調達がいやしく、養殖においては穀物や魚粉などを含む栄養価の高い飼料を与えている。一方、トノサマ

物の葉だけで生産が可能で、環境に優しい食料生産である一方、本来は生の草を食べるため、飼料の面などクリアすべき部分がある。TAKEOは19年か

ら、昆虫農業「むし産の実現を加速させる」と話す。加えて食用品種の選抜育種にも取り組む。

大量生産へ飼料課題

管原助教は今後乾燥飼料の開発にも取り組む。乾燥飼料を与えられれば、毎日新鮮な草を取ってこなくてもいいし、衛生面でも良い。飼料が簡便にできるようになるなら、コオロギにはひげをとらないのではと期待している」と話す。

「味も良く、昆虫食としてトノサマバッタの可能性は十分」と期待を込めた。