



トノサマバッタ 食用生産

弘大、東京の企業と研究着手

来年にも加工食品目指す

弘前大学は27日、昆虫食の専門企業「TAKEO」(東京)と共同で、トノサマバッタを食用として生産する研究に国内で初めて着手したと発表した。トノサマバッタは、食用として人気があるコオロギと同様、栄養価が高く、食味も優れているという。トノサマバッタが育ちやすい環境や餌の研究などを行い、2021年にも加工食品を完成させることを目指している。(菊谷賢)



菅原 亮平助教

トノサマバッタは世界で大量生産への取り組みが始まっているが、実験室のレベルを超えた成功事例は多くないという。

研究では、弘前大学農学生命科学部の菅原亮平助教が、気温、湿度、日の当たり方、個体の密集など、トノサマバッタが生育しやすい条件を研究する。

TAKEOは屋外施設で生産できる技術の確立を目指すほか、食品の開発、市場の拡大に取り組む。現在、食用昆虫市場で、主流となっているのがコオ

食用生産に向け、弘前大学などが研究に乗り出したトノサマバッタ(NPO法人食用昆虫科学研究会 佐伯真二郎氏撮影)

ロギだが、トノサマバッタもコオロギと同程度のタンパク質が含まれているとされる。コオロギは雑食性だが、トノサマバッタはイネ科植物の葉だけで飼育できるという。食味は、牧草の香りと強い。ロギだが、トノサマバッタもコオロギと同程度のタンパク質が含まれているとされる。コオロギは雑食性だが、トノサマバッタはイネ科植物の葉だけで飼育できるという。食味は、牧草の香りと強い。

「TAKEOの齋藤健生代表は「自然界に大量に存在するイネ科の植物を餌にし、栄養価の高い資源を生み出すトノサマバッタの生産は、環境にやさしい食料生産の一つであると言え」と話し、「専門家の知識を活用することで商業生産に向けた技術開発が加速する。21年にも、せんべいなどの商品を完成させた。新鮮食品としての展開も計画している」と語った。トノサマバッタの研究を

続けている菅原助教は「本県は食料生産・供給の点で、これまで有力な地域だった。昆虫食提供でさらに地域を盛り上げていきたい」と話した。