



1

地球規模での人口増と温暖化などを背景に、SDGs(持続可能な開発目標)

次なる食材はバツタ

得るのが昆虫食。長年、昆虫研究に取り組む弘前大学農学生命科学部では現在、管原亮平助教(38)がトノサマバツタの食料利用を目指している。環境に優しく、味は培養肉や大豆肉などもあるが、中でも昆虫は日本のイナゴ食文化のように世界各地ですでに食材とされ、膨大な数にすることができ

トノサマバツタの粉末入りせんべい試作品(管原助教提供)



などの技術開発と、普及活動を両輪で進めている。管原助教は「電気自動車への切り替えなど、いろんな産業が変わってきていて、まったく新しいチャレンジとして昆虫食に興味を持つ企業も多い。大手よりも中小、異業種、地方の参画のしやすさがある。昔は農家が農閑期に養蚕を兼業でやっていたように、もし少しずつやってみたら大きな量になるし、『じゃあろちは違う昆虫を』なんてなると食卓も豊かになる」とし、「アグリビジネス

弘大研究、生産面も優秀

るなど注目が高く、ユーロ圏ではトノサマバツタをはじめとした昆虫が食料として認められた。日本における今の主流はコオロギ。大手企業も商品化に乗り出し、無印良品の「コオロギせんべい」が売り切れ続出となったことも話題になった。

2015年の国連サミットで採択された30年までの国際開発目標であるSDGs。脱炭素社会の実現などが叫ばれる中、各分野で取り組みが進められている。上記の事例を紹介する。



トノサマバツタの食料利用を目指す管原助教

生産過程で大量の水や穀物の餌が必要な食肉に代わる代替タンパク質として、メイカーと研究を進めている。環境に優しく、味は培養肉や大豆肉などもあるが、中でも昆虫は日本のイナゴ食文化のように世界各地ですでに食材とされ、膨大な数にすることができ

の専門企業・合同会社T A K E O(東京都)と研究を進めている。環境負荷の小ささに加え、トノサマバツタの食味は良く、牧草のような爽やかな香りとエビにも似た強いうま味が特徴。これまでの研究で栄養成分「αリノレン酸」が多いことがすでに分かっており、機能性にも期待だ。現在、第一弾としてT A K E Oとのコラボレーションでバツタの粉末入りせん

上記の画像は、当該ページに限って”陸奥新報”が利用を許諾したものです。無断転載はできません。