



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)

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)がトノサマバッ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

# 次なる食材はバツタ

## 弘大研究、生産面も優秀

への貢献にもなると、生産過程で地球環境に及ぼす影響が小さい代替タンパク質が注目を集めている。とりわけ、「切り札」ともなり

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。

コオロギは雑食で、穀物や魚粉などを含む栄養価の高い飼料を与えて育てているが、トノサマバツタは未利用資源でもあるイネ科植



トノサマバツタの食料利用を目指す管原助教



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、いろいろ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、「アグリビジネススフェアではブリスに来てくれた方のほとんどが何かしらの虫を食べたことがあった。無理に食べてほしいとは全く思わないが、一度手に取ってもらえるきっかけをつくり、少しずつ広がり」と、取り組みを進めている。(西尾瑛)

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。トノサマバツタが必要ならわれわれの身近で行われている事例を紹介する。

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。