

バッタせんべい 味は？

粉末使用 弘大など限定販売

トノサマバッタの食用化研究を行っている弘前大学と昆虫食専門企業T A K E O(本社東京都)は29日から、第1弾商品として「ト



第1弾商品の「トノサマバッタせんべい」をPRする管原助教

ノサマバッタせんべい」を数量限定で販売する。まず、おいしいと評価が高いトノサマバッタの味を知ってもらいたいと、バッタ粉

末、小麦粉、塩のみを原料としたシンプルな南部せんべいに仕上げた。T A K E Oでのインターネット販売のみとなる。

せんべいは、神奈川県「むし畑」で育てたトノサマバッタ粉末と、県産小麦粉「ねばりごし」、沖縄の海水塩のみを使い、トノサ

マバッタの爽やかな牧草のような香りとエビのような風味を感じることができ

一品。加工は青森市の「大成堂せんべい店」が担い、商品化に向けては、粉末や塩の配合など試作や試食会を重ね、バッタ粉の割合は

今回4%で落ち着いた。地球温暖化や世界人口の増加などを受け、食肉に代

わる代替タンパク質の一つとして世界的に注目が集まる昆虫食において、トノサマバッタは草だけで育てられる植食性昆虫であり、食用昆虫でリードするコオロギなど他のタンパク質を必要とする雑食性昆虫に比べ、より環境に優しい生産が可能だ。

弘前大とT A K E Oは、

2020年8月に共同研究を開始。弘前大で研究を担当する農学生命科学部の管原亮平助教(39)は「研究当初に比べ、関心を持って声を掛けていただく機会も増えてきた。まだ拒否感を持つ人もいると思うが、まずは味を知っていただく第一歩になれば」と話した。

トノサマバッタせんべいは、4枚入りで希望小売価格は税込み390円。(西尾瑛)

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。