

## 日本初「バッタせんべい」 きょう発売

### エビのような味 弘大などが開発

弘前大学と昆虫食製造販売のTAKEO社（本社東京）が、養殖トノサマバッタの粉末を使った「トノサマバッタせんべい」を共同開発し、29日から試験販売する。エビのような味と香りがほんのり感じられる一品で、同社は「日本初の商品。素材そのものの風味を味わってほしい」とPRする。



29日から試験販売する「トノサマバッタせんべい」

県厚木市で試験養殖した。せんべいは、本県産小麦「ネバリゴシ」に約4%のバッタ粉末と沖縄産の塩だけを

加え、青森市の大成堂せんべい店が手作業で焼き上げた。

同社のバッタ養殖は2年目を迎え、量産技術にめどが立ちつつあることから、事業の飛躍を目指して試験販売に踏み切った。同社の三橋亮太CTO（最高技術責任者）は取材に「次は素

材のおいしさがもっとよく分かる商品にしたい。楽しくおいしく虫を食べる食文化を広めたい」、管原助教は「バッタはエビやカニに近い生き物で、生臭さもない優れた食材。商品化が実現してうれしい」と答えた。バッタせんべいは4枚入り390円（税込み）。同社のオンラインストアから購入できる。（赤田和俊）

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