

■エコロジカルでエコノミカルな昆虫

1 人間の食料と競合しないこと

生ゴミなどの廃棄物や人間が食べない木の葉など有機物資源を餌として活用できます。

2 育成効率に優れていること

牛肉1kgを得るのに穀物10kgほどが必要なのに対して、昆虫は餌の40パーセントを消化吸収します。また多数の卵で生まれ、ほぼ半年で成虫になり、世代交代を繰り返して増加します。

3 高密度飼育が可能なこと

大型家畜と違って昆虫は狭い施設で大量に飼育できます。そこで宇宙農業からも注目されています。学校や家庭の小規模菜園にならい、昆虫牧場が学校や各家庭で実現可能です。

4 丸ごと食べられること

ほとんどの昆虫が丸ごと食べられ、無駄が出ません。「一物全体」と言われているように、丸ごと食べることによって、生存に必要なあらゆる栄養をバランスよく摂ることができます。

5 駆除昆虫は食料の宝庫であること

害虫を殺虫剤を使わないで食料に回したら、環境を汚染せず、日本の食料自給率は相当アップするはず。イナゴは優れたダイエット食品ですから、休耕地をイナゴ飼育に活用すべきです。またスズメバチはアミノ酸スコア100の優良食品です。駆除窓口の自治体は率先してスズメバチ料理の普及に努めるべきでしょう。

6 エコ教育の生きた教材であること

家庭、地域、学校での昆虫採集・調理・試食の実践は、子供達の生き物を見る目を養い、「命をいただく」とはどういうことかを学び、自然の大切さを知るきっかけともなります。

■これからの試食イベント予定

■3月15日(日)「ひるべ14・昆虫スイーツ(和菓子編)」(よるのひるね・阿佐ヶ谷)

■4月19日(日)「ひるべ15(内容未定)」(よるのひるね・阿佐ヶ谷)

■5月30日(土)「若虫会」(アウトドア・東京)

■6月22日(月)「よるべ5(内容未定)」(よるのひるね・阿佐ヶ谷)

■7月25~26日(土~日)「クマゼミ会」(アウトドア・大阪)

■8月1日(土)「セミ会」(アウトドア・東京)

■9月20日(日)「ひるべ16(内容未定)」(よるのひるね・阿佐ヶ谷)

■10月10日(土)「バッタ会」(アウトドア・東京)

※お問い合わせは内山 (entomophagy@shichigatsudo.co.jp) まで。

えっ! 虫って食べられるの?!

バグ スイーツ カフェ in ジュンク堂池袋店

2009年2月7日(土) 19時~21時

『楽しい昆虫料理』(ビジネス社)発売記念

イナゴクッキー

イナゴは昆虫食の代表選手です
聖書の昔から食べられてきた健康食品を、
食べやすくパウダーにして焼いたクッキーです
初心者におすすめの一品

ハチの子マフィン

アミノ酸スコア100の優良栄養食品であるハチの子
カッスケーキのなかで、
じっとあなたのお口を待っています

カイコさなぎチョコ

京都産特上さなぎをチョコに包んでみました
クセのないクリーミーな旨さとチョコ味がミックス
バレンタインの贈り物にも最適!

