



NPO法人

昆虫食普及ネットワーク



コンフネット ニュースレター 第27号

Vol.27 2024.9.1

昆虫食としての深川蚕

坪川 佳子

ワイルドシルクミュージアム 館長

が関心を持ち、蛹を試食する機会が増えています。また関東の小学校や幼稚園からの要望で、座学を含めた試食会開催回数も増加しています。今年は蛹の栄養成分を分析し、その有用性を数値で示すことができました。3年、5年後にどのような変化が起きるのか、引き続き試食会実施とアンケート調査報告を行っていきたいと考えています。

ワイルドシルクミュージアムでは、2014年にシンジュサンの雌とエリサンの雄を交配し、その後、交雑後代の選抜を繰り返した結果、計量形質が安定した交雑系統を作りました(坪川・赤井, 2020)。この新たな品種を『深川蚕(ふかがわさん)』と名付けています。深川蚕は無駄なく全ての部位を活用しています。例えば、幼虫のフンは乾燥させてお茶に、幼虫が残した植物の枝はワークショップの素材に、繭は糸に紡ぎ衣類や小物に加工します。そして、蛹は累代飼育に使う成虫にする他、昆虫食としても提供しています。

深川蚕の蛹を食用として考え始めたのは、飼育を始めてから2年が過ぎた頃のことでした。それまでは、海外での蛹料理の経験があったものの、自ら育てた蚕を食べることには抵抗がありました。しかし、好奇心旺盛な知人が、目の前で何度も美味しく蛹を口にする様子を見て、私も恐る恐る試してみたのです。最初はただ、飼育部屋でお湯を沸かし、数分茹でただけでしたが、そのシンプルな調理にも関わらず、甘く新鮮な生のトウモロコシを思わせる感動的な味が口に広がりました。その旨味は飲み込んだ後も続き、それまで自分が体験してきた昆虫食とは全く異なる味わいに驚きました。

この感動を共有したいという思いから試食会を開催し、瞬く間に500人以上の試食者からアンケートを集めることができました。試食会は東京農業大学や聖栄大学のオープンカレッジ、イベント会場、観光施設、レストラン、ミュージアムなどで実施しました。2018年には、インドのアッサムで開催された国際野蚕学会でレシピを公開しました。特に好評だったのは、蛹をドライ粉末にしてそばやパテに練りこんだレシピです。海外では蛹をそのまま調理することが当時は多かったのですが、日本人の嗜好性に合わせ、見た目を工夫したレシピを提案しました。

近年、試食会に参加する層が変化しつつあります。当初は昆虫食に馴染みのある年配層が多かったのに対し、現在では幼虫に触れたことがない若年層



深川蚕の幼虫



深川蚕蛹



深川蚕蛹ペースト



深川蚕蛹入りのパンズと肉を使わない蛹パテのハンバーガー



深川蚕蛹入り焼きそば(蛹入りマヨネーズがけ)

【お勧めの一品・食べたい一品】

タガメの姿揚げと
ナンプリックメンダー (タガメ味噌)

大黒 康裕

サワディークラブ! タイ在住の大黒と申します。

私が住んでいるタイでは昆虫食が日常生活に入っています。とは言っても嫌いな人もいますので、全員が食べているわけではありません。特に東北地方(イサーン地方)の方がよく食べている印象です。そのため、屋台などで昆虫食を見かけることは結構あります。

種類も多く、コオロギだけで3~5種類、ミルワーム、蚕のさなぎ、サゴワーム、キリギリス、セミなど季節や場所によっても色々です。料理法は素揚げが多く、その次に甘辛いタレをつけて焼いたものなどです。

その中から選ぶおススメの1品は「タガメ」です。日本では絶滅危惧種となっていて、なかなかお目にかかる機会が少ないと思います。タイではこれとは別種のタイワシタガメが屋台で食材として売られています。

タガメはオスとメスでは味が違い、オスのほうがメンソールのような爽やかな味になっています。姿揚げと味噌になっている「ナンプリックメンダー」は是非ともタイに来られた際は食べてほしい一品です。



タガメの素揚げ



ナンプリックメンダー

【活動報告】

●所沢セミ会

この夏も7月28日・8月3日の二回「セミ会」を実施。捕って食べて楽しんでいただけたのではないのでしょうか。

●米とサーカスで昆虫食を楽しむ会84

こちらでもセミを獲って食べる会を8月10日に実施。旬の味を満喫しました。

●スカイツリー大昆虫展で昆虫食教室

7月に続いて8月も以下のテーマで実施、子供たちがおおぜい参加してにぎやかな会でした。

- ・8月17日「日本で昔から食べられてきた昆虫たち」/「意外と知らない! ゴキブリのひみつ」
- ・8月18日「バッタの美味しい話」「昆虫と海の生き物の味から見る類似性」



●「昆虫食のひろべ145」8月25日

「シカ肉と昆虫3種のミートボール食べ比べ」
シカ肉にコオロギ粉、クロスズメバチ粉、カブトムシ粉をそれぞれ混ぜて焼いたミートボールを食べさせていただきました。シカ肉と昆虫の組み合わせが面白く、とても美味しかったとの評価をいただきました。

【活動予定】

●「東京イナゴンピック」

9月15日(日)実施の予定です
イナゴンピックについてYouTubeで紹介しています
<https://www.youtube.com/watch?v=dOAPLC-iuUM>

●「バッタ会」

9月29日(日)、10月5日(土)の2回実施します。
開催地は東京都日野市/府中市を予定しています。
<https://www.entomophagy.or.jp/event>

【編集後記】

本号をお読みいただき、ありがとうございます!
深川蚕の幼虫の美しい色合いに目を奪われてしまいました。成長しても黄緑が残っているのが興味深いです。

次号もよろしく願いいたします。

(中嶋みのり)