



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29号

Vol.29 2024.11.1

昆虫は自然をそのまま表現する味

小暮 菜月 (博報堂)

虫を食べて生きるくらいなら、餓死する。そんな私が運命のいたずらで(?) 昆虫食に携わることになった。私はアートディレクターという「デザインの力で課題を解決する」職についている。「昆虫食をデザインの力で普及させるには」を昆虫料理研究家の内山先生とタッグを組んで解決するプロジェクト。冒頭のマインドを持つ私にとって熾烈な葛藤と共に飛び込んだ世界だった。

内山先生とお会いし(聡明でとても素敵な方だった)、「一旦昆虫を食べてみましょう」と、昆虫食の会合にお邪魔させていただくことになった。毎回テーマが変わるそうだが、今回は春先ということで、サクラケムシの入った桜餅の会。サクラケムシの収穫は秋だが、保存して春に使うことが多いとのこと。

桜の木からボトボトと落ちてくる黒くて白っぽい毛の生えたアイツだ。小学校の登校ルートに膨大にいて蠢き、時に男子にすり潰されているアイツらの光景は、思えば私の昆虫嫌悪のきっかけであり、最大の宿敵であった。まさか初手からラスボスと対面しなければならないなんて。袋詰めのアイツらが鍋に放り込まれる様子を見ながら、小学校の頃のあの嫌悪感をどこか冷静に懐かしんでいた。

しばらくして「これはギャグなのだろうか」と疑うほどに、ありのままの姿で複数匹盛り付けられた刺激的な桜餅の一皿が完成した。日常から考えると返金騒ぎどころじゃない光景が広がっている。泣いていたと思う。決死の思いで一口目を頬張った。すると、今まで食した桜餅よりも遥かに濃厚で気高い桜の香りが口中に広がった。

「昆虫は食べているものでその味が決まります。泥ばかり食べている昆虫は泥臭くおいしくない。サクラケムシは桜の葉しか食べていないので体中に桜のフレーバーが強く残るんですよ。」

確かに、彼らは見た目がアレとはいえ、体に詰まっているのは凝縮された桜そのもの。生き物を頂くということは、循環するということで、自然そのものを頂いている。昆虫ほど、自然をそのまま表現する

味のものは存在しないのではないか。そう思わせるほどにストレートに伝わる、実に豊かな味。「生きる」ということに改めて思いを馳せた。それほどに衝撃的で、感動的な体験だった。

それから私は昆虫食という世界にすっかり魅入られてしまい、様々な種類の昆虫を食した。当時の私のような昆虫を嫌悪している人たちが、少しでも昆虫食に興味を持ってくれたらという思いで、内山先生と共に体験イベントやレストランとのコラボコースメニューなども開催させていただいた。

そして今年、信濃毎日新聞さんと共に蚕の蛹を使ったポップコーンを開発し、ありがたいことに好評を頂いている。今後も、自然そのものを味わうという素敵な体験を広げていく活動をしていきたいし、こんな面白い世界に触れさせてくださった内山先生に、改めて心から感謝の意を表したい。



桜毛虫の桜餅



蚕の蛹入りポップコーン

【活動報告】



■第9回東京イナゴンピック報告

日時:2024年9月15日(日)

会場:東京都日野市新井
せせらぎ農園

今年9回目を迎えたイナゴンピックは晴天に恵まれ、参加者・スタッフ約60名の大盛況となりました。

イナゴ採り競技では合計70匹が捕獲されました。イナゴの素揚げはあっという間に完食となり、クビキリギスなどその他のバッタ類の天ぷら、蟬の唐揚げも好評でした。

ジャンプ大会では小学4年生が優勝、記録は8m32cmでした。

ハッチー小川さんの指導による蜂の子の巣抜きはお子さんに大人気。ハッチーさんの丁寧なフン抜きと強めの火入れによるバター炒めでとても美味しいカナッペができました。

また、蜂蜜風味のマゴットとマルベリーのカナッペは小さいお子さんも夢中になって食べてくれました。

せせらぎ農園さんの採れたて野菜の天ぷらやおひたしも絶品で参加者の方々から好評でした。

昆虫食の普及にはSDGs的なアプローチだけでなく、イナゴンピックのように採って楽しく、食べて美味しいイベントも重要だと改めて感じた一日でした。

(安西由希子)



バッタ会EX 10月13日 主催:上野個人主催

川崎市の多摩川BBQ場で虫以外の食材も交えたバーベキュー!

絶好調のバッタと真っ向勝負した後にカエル肉や訳ありの肉と共にバッタを頂きました。

昆虫以外の食材も交えたBBQが昆虫のみではハードルが高いと言っていたライトユーザーに大ウケ! 今後は当会イベントのビギナー層の新規獲得を目指して虫以外のジビエ食材も取り込んで行きたいと思っています。

(上野)



エビガラスズメ大猟!

主催:石倉卓也

今年で三度目となるサツマイモ畑でイモムシをとる「イモムシ会」が10月19日に千葉県香取市で行われました。エビガラスズメなどサツマイモの害虫を収穫、調理、試食する会です。毎年空振りだったエビガラでしたが、今年は幸運にも終齢の10cm近い巨大なイモムシが次々に「収穫」できました。エビガラは大きくて弾力があり食べ応え満点でとても美味しいイモムシです。サクッと揚げて輪切りしたイモの皿にのせるなど、様々なイモムシ料理が堪能できました。(内山昭一)



「東京虫食いフェスティバル」開催!

主催:伊藤・葉山・永井・ギリコチーム

久しぶりの「虫フェス」が10月26日に阿佐ヶ谷ロフトAで開かれ満席の賑わいでした。司会はムシモアゼルギリコ（昆虫食愛好家）、永井尋巳（虫映像作家）の2人で、ゲストは佐伯真二郎（蟲喰ロトワ）、のん（野草愛好家）、ほそいあや（フリーライター）、宮下慧（ジビエ居酒屋 米とサーカス）、吉田誠（食用昆虫科学研究会）とわたしの6人でした。提供された虫料理は「クビアカツヤカミキリのピザトースト」「サゴワーム&チップス」「クビアカツヤカミキリカレーパン」「ツムギアリの生春巻き」「タケオオツクツクアイス」など。

(内山昭一)



「虫せんべいを焼いて食べよう！」（昆虫食のひるべ146）

10月27日(日)カフェバー「よるのひるね」で、好みの昆虫をのせて焼いて食べました。自分で焼いたせんべいはまた格別！パリ！サク！焼きたての食感と香りを楽しみました。用意した昆虫は次の8種類。イエバエ蛹、クロスズメバチ成虫、キイロスズメバチ成虫、ハウスクリケット成虫、フカガワサン幼虫、セミ成虫、セミ幼虫、シロテンハナムグリ成虫

(内山昭一)

【活動予定】



・11月4日 バッタ会② 雨天順延分

年内最後の野外イベント！やっと過ごしやすい気温になりました。

ひと月生き延びて胸をなで下ろしていたバッタ達に引導を渡しに行きます。

地球温暖化によりこの時期まで生きながらえて肥えた巨大バッタは絶品の秋グルメです。

昆虫採り納めにもぜひお越しください。

<https://www.entomophagy.or.jp/event-details/2024nendai2kaibattakai-1>

(上野)

諸事情により10月は開催見合わせとなった「米とサーカスで昆虫食を楽しむ会」改め「昆虫食クッキングイベント～NPO法人昆虫食普及ネットワーク×米とサーカス」ですが、お待たせいたしました。11月9日に開催します。「陸から香る磯の香り 昆虫魚介料理」と題して、サゴワームを中心とした昆虫料理をお楽しみいただく予定です。メニューは・サゴワームとスズメバチの伊豆風醤油煮付け・バッタの串蒲焼・深川蚕の米粉フライ です。詳細は当法人ホームページをご覧ください。20名様限定ですので、ご予約はお早めに！

<https://mushikaikome.peatix.com/view>

(小貫浩一)

「City Bug」

渋谷昆虫採集試食ワークショップ（11月23日）

主催：柴田祐輔+Token Art Center

代々木公園や街中の草地で虫を採り、CCBTで調理して食べるイベント

<https://ccbt.rekibun.or.jp/art-incubation/19764>

(内山)

蜂会・2024

日時 2024年12月1日(日) 13:30～16:00
昆虫の中で人気の食材のひとつ「蜂」にフォーカスしたイベントを開催

蜂の巣解体体験、蜂料理の体験、スズメバチにまつわる特別講座、昆虫食特別講座

主催 近畿大学発ベンチャー・株式会社POI

共催 NPO法人昆虫食普及ネットワーク・昆虫食のセミたま

<https://peatix.com/event/4160416>

(内山)

【編集後記】



本号をお読みいただき、ありがとうございます！
イナゴピックアップの報告の記事掲載が遅れまして申し訳ございません。

一面の写真の桜餅は長命寺スタイルなので、関東出身で関西在住の私にとってはとても魅力的でした。加えて、桜毛虫の黒がより一層美味しそうに見えました。

次号もよろしく願いいたします。

(中嶋みのり)

