



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30号

Vol.30 2024.12.1

## 「コオロギレシピ2025」開催！

櫻井 蓮(FUTURE NAUT)

2020年から開催しているコオロギレシピグランプリ。無料でお届けするコオロギパウダーを使ったレシピをご応募いただくコンテストです。

### コオロギレシピグランプリとは

環境にやさしい次世代たんぱく源として注目される食用コオロギ。報道やネットで見た方、そのままのコオロギは食べたことあるが、パウダーは「どんな味がするのか？」「どう使うのか？」「どんなメニューにあうのか？」よく知らないという方もいらっしゃると思います。

本イベントは、昆虫食に興味のある方、お料理、お菓子作りが得意な方に実際にコオロギパウダーをご利用いただき、参加者のみなさまを起点とした情報発信によって、コオロギパウダーへの市場認知を拡大することを目的としたレシピコンテストです。プロ・アマ問わず、無料（先着100名様）でご参加いただけます。優れたレシピには協賛企業からのスポンサー賞が贈られます。

### 私たちについて

私たちFUTURENAUT株式会社は、高崎経済大学（飯島研究室）発のベンチャー企業です。クリケットの養殖研究、食品ロスの飼料化研究、自動養殖研究、加工研究等の自社研究や受託研究、クリケットパウダーの輸入販売のほか、自社オリジナルブランドの菓子の開発・販売も行っています。

コオロギレシピグランプリは、コオロギパウダーを実際に使っていただく機会を作ること、昆虫食品原料に対する消費者の理解を促すこと、また考案したレシピを参加者ご本人のSNSから発信していただくことで、一般消費者の声を通した情報の水平展開を促し、より広い消費者層にリーチすることを大きな目的として実施してきました。これらを通して、**社会理解の醸成**（対話を通じて共感や理解が深まることによって、社会の中に自然と受け入れられていくプロセス）と、**他の食材と同様な主流化**（他の食材と同様に、個人の判断で食べる・食べないが決められ、研究され、自由に情報が公開・発信される状態）を目指しています。

おかげさまで今年5回目を迎えたこのグランプリ。

内山先生にも審査員としてご参加頂いており、毎年魅力的なレシピが増えているとご評価いただいております。ご興味をお持ちいただける方、ご参加をお待ちしております。

### 開催概要

- 参加申込期間：2024年12月1日～12月31日
- レシピ応募期間：2024年12月23日～1月31日
- 審査：一次審査・試食2025年2月～3月
- 結果発表：2025年4月  
(グランプリ、各スポンサー賞)
- 参加方法：特設サイトから登録  
<https://plusmirai.com/recipe-gp/>



2023年GP ミライのおやつ



グランプリ案内

## 【活動報告】



バッタ会 11/4日



今年ようやくこの時期になって虫取りもバーベキューもやりやすい涼しい気温になりました。屋外で様々な昆虫料理を作り、参加者の皆様と共に舌鼓を打ち虫の恵みを全身で感じられました。炭火で作る昆虫料理はいつも作る料理よりなぜか一段と美味しく感じます、空気のせいもあるのでしょうか。バッタ会はまた来年10月に開催致します、乞うご期待ください。

(上野)

米とサーカス 11/9 (土)



陸から香る磯の香り 昆虫魚介料理

メニュー

- ・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(ガの幼虫)の米粉フライ

昆虫食と甲殻類は近い仲間なので、海の料理を昆虫で作ったら美味しいのでは？とのアイデアで作成したメニューです。

案の定煮付けがとても美味しくて大好評でした！芋虫に汁物は合いますね。

郷土料理風の昆虫食に見えるとの声もあり、最近の世間のイメージとは違うアプローチでの昆虫料理となったのではと思います。

バッタの串蒲焼も概ね好評でしたが、鮮度の良いバッタを使用して屋外にて炭火で焼いたらさらに美味しくなるポテンシャルを感じました。

深川蚕のフライも大好評！サクサクとした衣に肉厚の幼虫の身がマッチしていて病みつきになる味になりました。

タルタルソースやバナナケチャップとの相性も抜群！居酒屋で毎回頼みたいくらいです。

今回のイベントは間隔が開いての開催になりましたが、その鬱憤を晴らすような熱気に会場が包まれていました。作ったメニューも大好評だったので機会があれば再登場させたいです。

(上野)

## 【活動予定】



「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」12月14日に開催します。「昆虫モリモリなクリスマス会」と題して、クリスマスといえばクリスマスケーキですよね！昆虫と一緒にちょっといつもと違うクリスマスをお楽しみいただく予定です。

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://peatix.com/event/4199641/view>

(衣川)

2024年12月22日(日)14:45～18:00

昆虫食のひるべ 147

「ムシムシパーティーをしよう」

会場 JR中央線阿佐ヶ谷駅前、カフェバー「よるのひるね」

1年の締めくくりはムシパーティーで！皆さんで美味しい虫スイーツを食べましょう。

<https://www.entomophagy.or.jp/event-details/konchushokunohirube-147-mushimushipatiwoshiyou>

(久保)

## 【編集後記】



本号をお読みいただき、ありがとうございます！パウダー状のコオロギとなるとレシピの幅も広がりそうです。みなさんのアイデアがたくさん集まると良いですね。

次号もよろしく願いいたします。

(中嶋みのり)