



「KOMABA DAY」は月に一度実施している日で、世界で起こっている様々な問題に子どもたちが触れる機会を作っています。また、同日は募金箱も設置します。集まった募金は災害などの緊急支援やKOMABAの開校以来、その活動を応援し続けているトータルペインター・ミヤザキ ケンスケさんのプロジェクト OVER THE WALL に役立てられます。なお楽しみながらの活動を目指しているため、「KOMABA DAY」では講師は私服で授業をし、生徒は授業中の飲食を可としています。

コオロギだってムシできない

注目される昆虫食

食用の昆虫を生産販売する京都市のベンチャー企業が、県内に拠点を設けて事業を進めている。世界人口の増加による将来の食料危機を見据えて、「未来のたんぱく質」として注目される昆虫食。飼育に必要なえさや土地、エネルギーも家畜より少なく、環境への負荷が少ない面でも期待されている。

今後の昆虫食の広がり考えたときに、カギになる商品としてコオロギ100%の代替肉「こおろぎミート」を開発し、8月下旬に特許を申請した。食用コオロギを加熱殺菌した後、機械でペースト状態に加工しており、様々な食品に活用できるという。

また、食用コオロギの粉を含んだ「神河こおろぎあられ」の販売も始めた。コオロギ粉に国産のもち米などを混ぜており、塩味と砂糖じょうゆ味、あおさ味の3種類。社長は「コオロギの香ばしさを味わってほしい」と話す。試食した小学生は「言われなければ、コオロギが入っていると分からない。おいしかった」と話した。

企業の方は、「コオロギがおいしい食材だということを多くの方に認識してもらいたい。」「昆虫は、地域で完結して育てて生み出すことができる食材。将来は、牛肉や豚肉、鶏肉などに並ぶ選択肢になると信じている」と話している。



10月より販売される、コオロギミートを使ったハンバーガー



コオロギの粉末を使ったこおろぎあられ

みなさんは昆虫食を食べたことがありますか。コオロギ、イナゴ、蜂の子などさまざまな昆虫が食用として育てられ食べられています。昆虫食は栄養価が高く、将来の食糧危機にも対応できると期待されています。これからまだまだ人口が増加していくと予想されているため、お腹が満たされるだけでなく栄養があり、おいしい食料を確保することが急がれています。しかし、そのままの見た目ではなかなか食べたいと思えないですね。そのため多くの企業がお菓子の中に混ぜ込んだりしたり、エキスを抽出しサイダーと混ぜたりしています。今はまだほとんどの人は昆虫食に抵抗があるかもしれませんが、将来みんなが食べるお菓子やご飯の中に昆虫食があることが普通になっているのかもしれないですね。(吉信)