



「昆虫食」と聞いて食をためらう人も少なくな。見た目や味が悪い「ゲテモノ」といったイメージを覆そうと商品開発に取り組む企業が高崎経済大学発のスタートアップ、FUTURENAUT（群馬県高崎市）だ。同社は食用コオロギのパウダーを生地に使った焼き菓子を開発。海外でも需要が高まる「おいしい昆虫食」としての普及を目指す。

## 昆虫食普及へ学生らが商品開発

かけだったという。昆虫食は国連食糧農業機関（FAO）の報告書で、将来の食糧問題の解決策になり得ると展望されている。例えば食用コオロギにはタンパク質やミネラルが豊富に含まれる。必要な飼料は牛の12分の1と少なく、肥育期間も45日と短いのが特徴だ。

欧米ではスーパーに昆虫を使ったスナックバーやプロテイン粉末が並び550億ドル（約6兆円）の市場があるとされる。日本でも地域によってはイナゴなど昆虫を食べてきた歴史があるが「現在はゲテモノやパーティーグッズというイメージが強い」（桜井さん）。

10月にインターネットなどで発売した「コオロギのビスコッティ」は、粉末状にした食用コオロギを使った。会社の最高経営責任者（CEO）を務める桜井さんは「初めて昆虫を食べる人にはま

## 見た目・味・食感に工夫

「見た目目が障壁になる」と指摘する。

商品はナッツやドライフルーツも使い、見た目や食感は通常のクッキーなどと変わらない。配合するコオロギの粉末は5%程度とし、においも気にならないようにした。

味に関する評価も高い。試作品のアンケート調査を実施したところ、無添加のものよりコオロギを使った商品の方が好まれた。昆虫の食料利用などに関する国際学会「INSECTA2019」にも参加して試食会を行い、「甘すぎず、香りも良い」と高評価を得た。

ビスコッティは群馬県内のイベントなどでも販売した。価格は3枚で税別600円。タイの東北地方で養殖されたコオロギを使って、同国の加工工場で製造した。「今後、商品が普及すれば大量仕入れが可能になり、より安価で販売できるようにする」（同）という。

味に関する評価も高い。試作品のアンケート調査を実施したところ、無添加のものよりコオロギを使った商品の方が好まれた。昆虫の食料利用などに関する国際学会「INSECTA2019」にも参加して試食会を行い、「甘すぎず、香りも良い」と高評価を得た。

ビスコッティは群馬県内のイベントなどでも販売した。価格は3枚で税別600円。タイの東北地方で養殖されたコオロギを使って、同国の加工工場で製造した。「今後、商品が普及すれば大量仕入れが可能になり、より安価で販売できるようにする」（同）という。



食用コオロギを粉末状にして使った焼き菓子を発売した