

コオロギ 洋菓子に

粉末入りゴーフレット20日発売

世界の人口増に伴う食糧不足問題の解決策の一つとされる「昆虫食」への理解を深めてもらおうと、高崎経済大学発のベンチャー企業「FUTURENAUT（フューチャーノート）」が20日、食用コオロギのパウダーを使った洋菓子を発売する。企画した学生は「日本ではゲテモノのイメージがあるが、一度食べれば受け入れてもらえるはず」と普及に力を入れている。

食糧難対策 昆虫食普及へ

同社は、同大地域政策学
部4年の桜井蓮さん(22)や
飯島明宏教授(42)（環境政
策学）が今年7月に設立し
た。桜井さんは飯島教授の
ゼミで水生昆虫の講演を聞
いた際、「食べられるのは
どの昆虫だろう」と疑問を
抱き、昆虫食に関心を持つ
た。卒業研究のテーマに「昆
虫由来の食べ物を選ぶ時の
心理行動」を選び、今年2
月、タイにある食用コオロ
ギの養殖農場を訪れた。

コオロギは高たんぱくで
ビタミンやミネラルも豊
富。欧米では粉末を混ぜた
パンなども広がりを見せる
が、日本ではまだ浸透して
いない。「ビジネスとして
取り組む余地があるのでは
ないか」と考え、起業を思
い立った。

日本人はまだ昆虫を食べ
ることに抵抗があるため、
まず食べ慣れた菓子として
提供することにした。10月
からコオロギがまるまるト
ッピングされたクッキーを
タイから輸入して販売。国
立科学博物館（東京都台東
区）などで販売すると、1
か月ほどで用意した約30
0個が完売した。

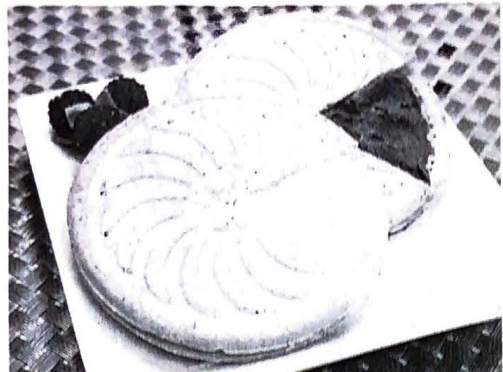
今回発売するのは、国内
生産の第1号となるゴーフ
レット。薄焼きせんべいに
クリームを挟んだ商品で、
生地はコオロギ10匹相当の
パウダーを混ぜた。生産は、
磯部せんべいを製造する田
村製菓（安中市）に協力を
求めた。

桜井さんは「今はスーパ
ーで何でも手に入るが、い
つ食糧難が訪れるかわから
ない。今から昆虫食を普及
させ、未来の選択肢の一つ
にしたい」と話している。

チョコレート味とココナ
ッツミルク味があり、3枚
入り650円（税込み）。

20日からJR高崎駅構内の
土産店「群馬いろは」やイ
ンターネットで販売する。

20日22日は店頭で桜井さん
の説明が受けられる。詳細
は同社のホームページ（<http://shop.futurenaut.co.jp>）を



20日に発売されるゴーフレット
（フューチャーノート提供）



コオロギパウダーを手に、昆虫食の今後について語る桜井さん（左）と飯島教授（13日、高崎市の高崎経済大で）