

1. はじめに

みなさん、昆虫採集は好きですか？僕は、小学校低学年の頃はいつも外に出て虫ばかり捕まえていました。しかし、一緒に捕まえてくれる友達はいませんでした。僕は一昔前の時代を過ごしていないのであまり分かりませんが、これは人々の昆虫離れが進んでいることを表しているのではないのでしょうか。

しかし、近い将来、あまり好ましくない形で人々が再び昆虫と関わる機会が来るかもしれないと言われています。それは、「昆虫食」です！

2. どうして昆虫食？

世界では牛肉、豚肉、鶏肉といった肉が多く食されていますが、これらの肉を生産することは非効率であり、かつ環境や人間社会に多大な悪影響を与えていると言われています。世界の人口が増え、肉の需要がさらに高まると考えられていることに加え、地球温暖化等の環境の悪化が急速に進行している状況下で、今のような肉の生産を続けていくと供給が足りなくなり、多くの人々がタンパク質や食料自体を欠如してしまいます。そんな「タンパク質危機」「食料危機」を回避するために期待されているものの一つが昆虫食なのです。

3. 昆虫食の利点

昆虫を生産することは、牛肉等の肉を生産するのに比べて効率的であり、環境にやさしいと言われています。ここでは、食用昆虫の中でもよく生産されているコオロギを例に、その理由をいくつか挙げていきます。

(1) 必要なエサが少ない

牛肉等を生産するのに比べて、同じ量のコオロギを生産するのに必要なエサや水の量は格段に少ないです。したがって、エサを作る農地を減らせたり、エサを作るのに必要な水も減らせたりします。また、コオロギは大雑把には雑食でなんでも食べるため、各家庭や工場等で廃棄される食料でもエサにすることができ、食品ロスを減らすことも期待できます。

(2) 繁殖するために必要な土地が少ない

牛等を繁殖させるには牛舎、豚舎、鶏舎等の大規模な土地や建物が必要となりますが、コオロギは大きめの虫かごや改造した収納ボックス等で簡単に繁殖してくれるため、小規模での安定的な生産を見込めます。また、コオロギは牛等より繁殖のサイクルが短時間であることも、効率

が良いと言えます。

(3) 温室効果ガスの排出量が少ない(しかし、怪しい)

牛肉等を生産するのに比べて、同じ重さのコオロギを生産する方が排出される温室効果ガスが少ないと言われています。しかし、飼育場の暖房やエサの生産、輸送時等に排出される温室効果ガスも加味すると一概に排出量が少ないとは言えません。

4. 昆虫食の欠点・課題

上記のような昆虫食の利点が多くある中、当然ながら欠点や課題もあります。そこで、欠点や課題をまとめました。

(1) 見た目の悪さ

「昆虫食」と聞いて、まず思い浮かぶのは見た目の悪さでしょう。決して見た目が良いとは言えない昆虫たちですが、見ることすら嫌な人も大勢いらっしゃるでしょう。ましてや、食べるとなるとなおさらです。

そんな見た目を気にせず昆虫を食べられるようにする取り組みは進んでおり、昆虫を粉末状にしてパスタに混ぜ込む等することで分からなくする取り組み等があります。

(2) 味が不安

昆虫を料理に用いている家庭や昆虫を用いた加工食品はまだまだ少なく、昆虫の味を知らない人は多いと思います。上記の「見た目の悪さ」が加わることで、いわゆる「食わず嫌い」が続出すると考えられます。

「見た目の悪さ」「味が不安」の2点は、昆虫食の発展のためには避けては通れない道でしょう。昆虫食を扱う企業の努力やアプローチとともに、我々の昆虫食に対する認識の変化が求められます。(この記事の最後におまけとして実際に僕が昆虫を食べた感想を載せているので、ぜひそちらもお読みください。)

(3) 単価の高さ

昆虫食はまだ普及しておらず、食用昆虫の生産量が少ないため、単価が高いのが現状です。しかし、現在ヨーロッパを中心に昆虫食の市場は拡大しており、今後単価の低下が予想されます。

5. おわりに ～昆虫食は本当に地球を救う?～

ここまで昆虫食について熱く語ってきましたが、実は環境や人間社会への影響はまだ未解明な部分が多く、本当に昆虫食で「タンパク質危機」「食料危機」を回避できるかは分かりません。しかし、現状の牛肉等の生産方法をこのまま続けていくと、間違いなく食料危機や環境悪化は起こります。そのような現状を打破するために講じた策の一つが昆虫

食の普及と言えます。その昆虫食の普及が急速に進んでいるのがヨーロッパです。

前述の通り、EUでは2018年1月から食用昆虫の取引が自由化され、ヨーロッパでは昆虫食が急速に発展してきました。しかし、なぜヨーロッパなのでしょう。その理由は、ヨーロッパは地球温暖化により溶け出した北極の氷による寒冷化や、アルプス山脈の万年雪の融解等、環境悪化の影響を大きく受けるとされており、ヨーロッパ人の環境への意識が高いからです。

しかし、日本ではあまり昆虫食について見たり聞いたりする機会が少なく感じます。その理由は、環境悪化を日本で感じる事が少ないからだと思いますが、それはある意味仕方のないことでしょう。しかし、今後日本でも気温上昇や異常気象といった地球温暖化による影響の深刻化が予想されるため、決して他人ごとではなくなるでしょう。我々日本人もヨーロッパ人同様環境意識を高めていき、何かしらの策を講じる必要があります。

また、昆虫食だけが食料危機や環境悪化の対抗策ではありません。例えば、牛肉等を生産する段階で発生する温室効果ガスやコストを減らす取り組みは行われていますし、我々が食品ロスを減らすように努力することも対抗策の一つでしょう。

このように、食料危機は近い将来起きると考えられており、今はあまり影響のない我々日本人も環境について考え、行動しなければならない時期になっています。前述の食品ロスの削減や、環境問題や食料危機の情報収集による意識向上等、簡単におこなえることから関心を高めていくことが必要だと考えます。

6. おまけ(食レポ)

昆虫食について調べるうえで、実際に僕も昆虫を食べてみることにしました。なお、全て調理せずにそのまま食べましたが、皆さんが食べる際は調理することをおすすめします。

食用昆虫を販売している「TAKEO」さんから、フタホシコオロギ、幼虫ミックス、タガメを購入しました。

・フタホシコオロギ

味、食感はエビの尻尾をおいしくした感じで、比較的美味しいと感じました。ただ、一度に多く食べると少し気分が悪



くなると思います。

- ・幼虫ミックス

ミルワーム、スーパーワーム、サゴワーム、カイコのミックスです。

味は虫特有のにおいが残っており、だいぶ独特でした。好き嫌いが分かれると思うので、初めて購入する際はあまり多く購入しない方がいいと思います。

- ・タガメ

味はあまりしませんが、油っぽい感じがしました。羽や皮は固くて噛み切りにくいので、食べる前に取り除くことを勧めます。

また、購入したタガメはタイが原産の「タイワシタガメ」という種類で、日本のタガメではありません。



7.参考文献

- ・Swiss “食改革の道を突き進む昆虫食！スイスで「普通」になる日は来るのか”，<https://swissjoho.com/essento/>，2021年3月26日 最終閲覧日

- ・YAHOO! JAPAN “2050年の食料問題”，<https://fq.yahoo.co.jp/foodtech/1.html>，2021年3月24日 最終閲覧

- ・電通報 “実際どうなの？未来のスーパーフード、昆虫食”，<https://dentsu-ho.com/articles/7287>，2021年3月25日 最終閲覧

- ・FoodClip “世界が注目する昆虫食は未来のスーパーフードとなるのか”，<https://foodclip.cookpad.com/5334/>，2021年3月26日 最終閲覧