

国内研修活動成果報告

私は、SDGs が掲げる持続可能な未来と昆虫食との結びつきについて、国内研修を通じて多くの視点を取り入れた。情報収集に始まり、思考実践にまで発展させていく移行で学生同士の自主的な取り組みを通すことが、より現実的な深い学びへと発展したと思う。また、今回の SDGs という課題を学生が試行錯誤していくことを通じて生まれた共創価値が、学生が主体となってよりよい未来を創り出す為の土台としての意識向上に繋がったと痛感した。その経緯を以下述べていきたいと思う。

SDGs 目標達成のために昆虫食がどのようなメリットがあるのか、という関心から私の国内研修での学びは始まった。そこでタンパク質危機ともいわれる食糧危機問題の現状を知り、想像以上に私たちの食の在り方、未来への意識が低いことを痛感した。牛肉や豚肉、鶏肉を 1kg 生産するために 5～10 倍の穀物を飼料として消費し、本来人間の食用として消費すれば十分にいきわたるはずである穀物などの植物性タンパク質の半分をロスしている。SDGs 目標の 12 と 2 に該当するタンパク質危機とフードロス問題の二つを改めるにあたり、新たに期待されている昆虫食の利便性について知識を深めた。具体的には、昆虫食に多く含まれる栄養価のタンパク質が、牛・豚や鶏に比べて飼育の肥料、生産のための場所を取らない、短期間で成長するため時間と飼料がかからない、二酸化炭素を排出しないことから環境に配慮していることである。

また、そこで昆虫食を軸に SDGs と関係の深いガストロノミーについての見解も深めることができた。SDGs との関係の深さは、ガストロノミーの持続可能な開発との相互関係によって農業開発・食糧安全保障・栄養摂取・持続可能な食糧生産・生物多様性の保全を促進する役割を果たす、という目的意識にある。ガストロノミーの定義は食材の生産、その根幹となる資源や環境への配慮、流通・加工・調理技術、食卓上の表現、サービスやマナー、すべてをひっくるめて「より良い食べ方の探求」と捉えられている。このことを踏まえて、ガストロノミーは食事に対する姿勢の原点を再認識することに繋がると感じた。本来、人間はより良い食べ方をとることで、「食にありつける喜び・栄養摂取・精神を満たす・健康管理・コミュニケーションの場・文化・美味しさ・気軽さ」を手に入れることが出来る。そして、この原点を再認識し持続させていく取り組みに昆虫食の可能性が大きく関わると考えた。

特に、ガストロノミーの在り方の一つである食材ヒエラルキーに縛られないに関して、昆虫食を選択するという事は、これまでの食糧の無駄を失くすことに繋がると思う。上で述べたように、現代はよりよい美味しさを手に入れるために環境や食物に負担をかけている。対して、昆虫食は地球温暖化ガス、水の消費に関しても環境への負荷が少なく、タンパク質が豊富で栄養価も高い点と、少ない飼料と資源で育てられる昆虫食のメリットは、SDGs 目標 13.2「気候変動対策を国別の政策、戦略及び計画に盛り込む」に加えて、SDGs

目標 2.4「農業の生産性・生産量の向上、持続可能な食糧生産システムの確保」を促進する実現可能性に行きついた。そしてこれらは、食本来の良さである「栄養摂取・健康管理・気軽さ」に結びつくと考え。昆虫食をSDGsとガストロノミーという観点から結び付けて、捉えることにより根拠に基づき確信的な昆虫食の推奨が可能となった。

昆虫食についての知識・未来の課題への関与については、SDGsへの意識の低かった私にとっては問題意識をもつにあたり強い刺激となった。しかし、これらは一般的にすでに理解されていることでもあり、理解されていながらも世間に昆虫食が根付いていく兆しは見られないという事実がある。そこで、国内研修に参加させていただくにあたり、昆虫食のSDGsとの関与についての知識を深めるだけでは不十分だと感じた。学生ならではの視点からだからこそ、現実的な課題解決に踏み込める部分があるという共通認識を得た。学生ならではの視点は、私たちが現代福祉学部で様々な社会問題に触れてきたからこそ生まれた。障害者就労支援や発展途上国の支援などの国際的な関与へと、昆虫食というトピックから発展させることの挑戦ができたと感じる。社会問題は、常に他の課題とも繋がっている。この現代福祉学部の学生が日ごろか授業を通じて感じている意識を活かし、私たちは誰もが取り残されない包括的な社会を目指すための一歩となる取り組みを目指し精進した。このことは現代福祉学部のウェルビーイングの理念にも乗っ取っていると思う。

そして、昆虫食の可能性について期待が高まりつつあるものの浸透にまで至らない理由の一つに、危惧されている課題を自分事として捉えられない点が大きいのと感じた。そこで、昆虫食を利用した非常食の商品開発に学生が参画する斬新性を取り入れ、不測の事態に備える昆虫食と非常食の間に存在する共通点を活かした。食糧危機や食品ロス、環境問題について若者が身近に感じる為のより強いインパクトを生み出した。また、商品開発を障害者就労支援の一助とし、新たな雇用を生み出すことでより現実的で持続可能なものへと踏み込むことを可能にした。昆虫食普及をもとに、経済成長を促すことで更なる必要性向上に繋げ、またその雇用価値は障害者の方々を主体に、雇用者に対して働き甲斐をも生み出すと期待している。

そして、商品開発をするにあたり経済成長を導き出すには、より需要が高まるものを考えなければならない。昆虫食は、多くの層に対して「昆虫」という一歩足を引かせるようなハンディキャップを特徴に持つことを前提に、昆虫食の良さを引き出さなければならなかった。そこで、私たちは調査に移り、今現在に昆虫食に親しみのある組織・地域から更なる探究を重ねた。具体的には、食用昆虫科学研究会の月例会見学、国際機関日本アセアンセンターと連絡を取り昆虫専門家の取り組みの認知、昆虫食文化が根付く長野県伊那市役所や天竜川漁業協同組合の昆虫食専門家と意見交換である。ここまでの学びは、昆虫食のメリットをより良い未来を創造するために、いかに生かしていけるかという生産者の立場に偏っていたことに気づいた。生産するのは比較的容易だが、それを長く深く定着させていくのは、その物が人々・環境から愛され親しまれることが、重要なカギを担っているのだと思う。この気づきは、調査に協力して頂いた方々の純粋に昆虫食を文化として楽しみ尊重している

姿から痛感した。

特に、伊那市での学びはそれを強く印象付けた。長野県伊那市ならではの昆虫食であるザザ虫を代表とし、イナゴ・八の子・カイコ・ゴトウムシについて、食べ方やここに存在する文化・食としての成り立ち方の違いについて詳しく学んだ。伊那市の昆虫食との向き合い方は、単に食べることを楽しむのではなく、「採る楽しみ・育てる楽しみ・食べる楽しみ」が存在した。加えて、伊那市ならではのザザ虫漁業は、石をひっくり返すことにより川が綺麗になり、虫が生きやすい環境作りへ繋がる循環型プロセスにより成っていることに対し、まさに自然と共生した姿を感じた。伊那市に昆虫食文化が根付く理由として、豊かな自然と共生していること・古いものを守っていこうとする住人の律儀な習性が大きく関与していると理解した。

また、そこで昆虫食で著名な創造館の捧館長からの視点も私たちの昆虫食に対しての姿勢に新たな価値観を与えてくださった。捧さんは昆虫食産業の発展には協力したいという強い期待の半面、昆虫食のムーブメントは話題作りに重きを置いているように感じる、との意見だった。現状に世に出回っている昆虫食の見た目を加工しすぎて本来の味が伝わらない・ゲテモノ・罰ゲームとしての扱いなどが該当する。伊那市の昆虫食文化を無意識に置き去りにしている自分たちに危機感を覚えた。昆虫食の普及に伴い、環境保全や食糧危機として注目が集まるのも大切である。しかし、伊那市がもつ「昆虫食の味、採集行動自体を楽しむ自然との共生による途絶えない食文化」としての魅力は原点として忘れてはならないと思う。昆虫食を「食べなくてはいけないもの」としての認識だけでは、食文化として定着するのは難しい。伊那市から昆虫食文化の軸となる昆虫ならではの味や食感、楽しみ方などの魅力を引き出すあり方を痛感した。ゼロからではなく伊那市の食文化にプラスして新たな調理方法・リリースなどが加わり、食文化が置き去りにならない昆虫食の発展が理想的である。

以上の学びを踏まえ私たちは、昆虫食の魅力をいかに引き出すかを重視し、三菱地所株式会社の社員食堂で昆虫食の試作品を提供することで一般方々からの意見を取り入れながら試行錯誤を重ねた。昆虫食をテーマに国内研修を通じて多くの学びを重ねてきた。環境問題や食糧危機に配慮することのみに囚われるのではなく、昆虫食文化に対する敬意も加わった。これにより、私の中で未来を考えるとということと現在あるものを守るとは同等である、という新たな価値観が生まれた。環境問題・食糧危機といった未来に対しての改革と、人・現状に視点を当て不平等格差解消を目指した今回の昆虫食開発は、この新しい価値観を活かしていると考えている。