

国内研修結果報告書

世界人口の増加や経済成長のペースにより、2030年までにタンパク質の供給が追いつかなくなると予想されている現在、昆虫食が注目されていることを知り、今回人類の危機から救うヒントを探るべく国内研修に参加してきました。かつては日本全体で当たり前を食べられていた昆虫食は、時代の流れにより食も変化し、現代の私たち日本人にとっては食べるという概念は消えてしまいました。しかし、長野県伊那市ではかつての習慣が根付いており、それを主食とする食文化の視点から創造館の館長による zoom でのお話を伺うことができました。他にもラオスに在住している423種類もの昆虫食を食べた経験のある佐伯真二郎さんによるオンライン授業や、実際に社会福祉法人東京コロニーに訪問し障がいの方と共同で昆虫食を使ってパン、パウンドケーキ、クッキーの試作、それらを株式会社三菱地所の社員食堂で配布をも行いました。これらの活動を通して最も考え方が変わったのは今までタンパク質危機を脱出するため、またはSDGsの開発目標を達成するために食べるよう人々に周知しようと取り組んでいたのが、肉や魚と同じように食べる文化があることを尊重した上で食べたい人が美味しく食べられるということを前提に考えるようになった事です。

現在世界では地球温暖化問題やフードロス問題も注目されていますが、昆虫食は栄養価が高くタンパク質が豊富で牛や豚の数分の1の飼料で育ち、水を必要とせず温室効果ガスを排出しないため、とても可能性が秘められている食材であると言えます。その知識を前提に初めに参加したのが、長野県伊那市にある創造館の館長による zoom でのお話でした。伊那市では昆虫食が他のおかずと一緒に食卓に当たり前と並んでいる習慣があり、食べることへの抵抗感がなく、食べることが日常として育っているという伊那市での生活を学びました。館長に「今現在、若者が昆虫食を抵抗なく食べられるようになるにはどうしたら良いか」と質問したところ、「遊び半分で無理して食べる必要はない、当たり前で食べている文化があることを忘れてはならない」とおっしゃっていたことがとても印象的でした。私は、なんとかして昆虫食を全国に広めたいという一心であったため、食べたい人が食べられるように、昆虫食文化を汚すことなく尊重し、という考えをもつ意識改善に繋がりました。次に参加したのは、佐伯真二郎さんによる昆虫食の講演でした。ラオスからの中継であり、様々な種類の昆虫食を味と一緒に紹介していただき、これまで味わったことがない昆虫食が美味しそうとまで思うようになりました。伊那市の館長の方とのお話では、多くの人々に昆虫食を周知することは最新の注意を払った上でいい、あまり好ましくないという形でしたが、ラオスからの中継を通して無理して食べることはないが、広めることは素晴らしいことだという一歩進んだ考え方になりました。これが、私にとっての昆虫食に対する今現在の印象にとどまりました。この中継にはほとんどが小学生くらいの小さな子供たちであることにも衝撃を受けました。そのため、私たちくらいの年齢の若者から年配の方へ昆虫食を広めることももちろんですが、小さい頃から当たり前で

いう初めから抵抗感もなくすることが持続可能性につながることも、参加者の年齢層から感じたことでした。これらの意識改善や、新しい発見を踏まえて社会福祉法人東京コロニーに訪問し、障がい者の方の就労支援にもつなげるという視点からも考えるべく昆虫食を使って商品化に向けて試作をしました。これは今回の活動で最も印象に残ったことです。東京コロニーでは、パン、パウンドケーキ、クッキーと一緒に作りました。パンはコオロギのパウダーを使い、パウンドケーキにはコオロギのパウダーと同じ比率の粉砂糖、また、クッキーにはオートミールのザクザクとした食感に合わせてパウダーではなく、コオロギを少し砕いたものを使用するなど、それぞれの用途に合わせて、昆虫の本来の特性を用いた商品化に結びました。また、障がい者就労の場として、食材などを軽量したり、こねたり伸ばしたりするなど、かなり単純な作業的なものが多かったことで障がい者の方の就労場として適していると考えられました。また、これらの作ったものを三菱地所の社員食堂で提供し、味のアンケート調査を実施したところ大半の方が美味しかったと回答しており、新たな昆虫食の道が開けたと感じました。

これらの活動を通して、やはり昆虫食は今後の世界のあらゆる危機から救うことのできる可能性の秘めた一種の食材であると感じました。特に SDGs とは様々な関連を見出しましたが、私たちの行った活動は特に開発目標 8、働きがいも経済成長も、ターゲットの 8、全ての労働者の権利を保護や、開発目標 12、つくる責任、つかう責任、ターゲット 3、収穫後損失など食材の損失を減少させるというこれらの目標に該当すると考えられました。一般的に言われている昆虫食が無駄な肥料を必要とせず、環境にも良く育つため食品ロスや地球温暖化対策にもなるという可能性を広げ、障がい者の就労支援にも繋げるよう施した取り組みはこの国内研修で一番の強みです。さらには、私たちが東京コロニーに訪問してパン、パウンドケーキ、クッキーを作った際に使用した昆虫はメコン川流域から購入したもので、これらのように先進国が商品化する上で現地の食材を使用することや、現地の輸入先を、女性雇用を中心としているところも視野に入れることで多方面からの支援にも繋がるという結論も出ました。しかし、私たち日本人が食べる生魚を非常識として捉える国があるように、長野県伊那市の創造館の館長さんのお話の通り、これら昆虫食を嫌でも強制的に食べるよう促すことは、実際に存在している食文化の価値を踏みにじる行為でもあります。そのため、頻繁に食べられるかはわからない一方栄養面などの可能性を見越して可能性の一つとしてさらに非常食というアイデアも生まれました。

私は今回、伊那市の創造館の館長のお話、ラオスから左伯真二郎さんに夜中継、東京コロニーで障がい者の就労支援と昆虫食の商品化、三菱地所の社員食堂で配布といった活動を行いました。昆虫食が多くの人々に広められるには、または SDGs を達成させるにはという視点から初めは考えていましたが、これらの活動を通して一番大切にしなければならないのは存在している食文化の尊重という点でした。このことを念頭に入れ、頭をフル回転させながら研修に励むことができました。また、国内研修全体を通して、多角的な視点から物事を捉える力が備わったと感じました。昆虫食をタンパク質、食品ロス、さらに障

がい者就労、現地支援、非常食などの点から考えることで一つのものから支援は無限にあるのだと学びました。これからも、昆虫食の活動や他の支援活動でも一定の考えに固執せず常に新たな視野から考えようと意気込む良いきっかけとなりました。