

国内研修報告書

1 研修の概要

今回私たちは研修先として、障害者のための職場づくりと職業リハビリテーションを通して、障害者の社会的・経済的自立を支援するために活動している一般社団法人ゼンコロを訪れた。研修先では、障害者の方々と共にメコン川流域から取り寄せたコオロギのパウダー等を使用して、コオロギクッキー、コオロギパン、コオロギパウンドケーキの試作品作りを行った。活動回数としては、3回行い、それぞれで一般社団法人ゼンコロの異なる部署を訪れた。今回この一般社団法人ゼンコロを研修先として選定した理由は、私たちの活動のオリジナリティを出すためである。大学生が昆虫食を使用し、例えばコオロギせんべいや昆虫パンを作った事例は既にいくつかある。しかし、障害のある方と大学生がコラボし昆虫食を作ったという事例は今までにない取り組みである。ここに私たちの活動のオリジナリティ、新規性があり、また付加価値の創出にもつながると考えている。以下で、今回私たちが作った試作品の詳細について述べる。

(1) コオロギクッキーについて

クッキーはオートミールの食感に合わせるために、そのままコオロギを少し砕いて、生地に入れた。薄めのクッキーであり、歯ごたえはザクザクとしていた。コオロギを砕いて作ったため、食感が残っており、風味と食感の両方を楽しむことが出来た。クッキーの場合、賞味期限は3週間程度であり、そこまで長いとは言えない。

(2) コオロギパンについて

パンには、コオロギのパウダーを混ぜて作った。味は甘みがなく、シンプルなパンに仕上がった。しかし、普段食べているパンよりも若干、香ばしく感じられた。次の機会があれば、コオロギが入っているパンとそうでないパンを作り、食べ比べてみる必要があると感じた。バターなどを付けて食べるのが、適していると感じられるパンであった。

(3) コオロギパウンドケーキについて

パウンドケーキには、甘みを足すためにコオロギパウダーに粉砂糖を混ぜた。コオロギパウダーを使った茶色い生地と、プレーンの生地を混ぜ合わせ、断面がマーブル状になるように作った。味としては、甘みが強くあまりコオロギを使用しているとは感じられなかった。次回は、パウダーや粉砂糖の量を調整し、よりコオロギ感を味わえるパウンドケーキを作りたい。

2 研修で得られた成果

今回の研修で得られた成果は大きく2つあると考えている。

1点目は、昆虫食を用いた試作品づくりは、将来的に障害者就労につながるということを感じられた点だ。現在、世界的な人口増加や都会化、中流層の増加により、食材要求と特に動物性たんぱく質の需要が増えてきている。その結果、飼料製造の代替や効率化、また増産する必要が出てきており、2030年には、90億人もの人類を養わなければならない。また何億頭もの家畜やペットに餌を与える必要も出てくる。その上、家畜生産や過放牧は環境汚染や森林衰退につながる恐れがあり、温暖化と共に環境問題を悪化させることが懸念されて

いる。そこで、特に先進国ではこれらの問題の対策の1つとして、多くの飼料を必要とせず、短期間で育ち、環境に与える被害も少なく、タンパク質や脂肪、ミネラルなど栄養素を多く含む昆虫の食用化が考えられている。このような流れの中で、今後有望な食材となり得る昆虫食であるが、今現在日本では普及率も低く一部の地域や人の間でしか常食として取り入れられていない。その原因としては、やはりゲテモノ扱いされている現状や見た目の悪さなどが挙げられるだろう。しかし、世界的な流れから見ても昆虫食は今後日本でも普及していく、また普及しなければ環境問題や食糧危機の観点から今ある生活を維持していくことが困難になると私は考える。そこで、現在の日本では未発達な市場である、昆虫食の飼育、加工、販売など一連の流れを障害者の就労につなげられないだろうかとは今回の研修を通して感じた。障害者就労に関して、「平成30年度障害者雇用実態調査」¹⁾によると、障害者を雇用する際の課題としては、身体障害者、知的障害者、精神障害者、発達障害者ともに、「会社内に適当な仕事があるかどうか」が最も高い割合となっている。しかし、会社内に適当な仕事があるかどうかという話以前に、昆虫食づくりは今後の社会において必要となる職であると私は考えており、そこに障害者の方々が活躍する余地は十分にあると研修を通して感じた。実際に私たちが、今回障害者の方と一緒に作業を進める中で、障害の有無は昆虫食の試作品づくりにおいて全く関係なく、それ以上に一人一人の個性を活かした昆虫食が作れたと感じている。例えば、普段からパンを作っている方で作業に慣れている方や、一連の作業の流れを暗記していて、私たちに教えてくださる方など様々であった。また、今回作った試作品は単純な作業も多く、回数を重ねることで誰でも作る事は可能であると感じた。実際に1回目の研修では私自身ほぼ座学に近い状態で、作業に携わることは少なかったが、3回目の訪問の際には、ほとんどの工程を一人で作ることが可能な状態となっていた。以上から、今回の昆虫食を用いた試作品づくりを通して、私は昆虫食の飼育、加工、販売は障害者就労につながると感じた。

2点目は、今回試作品として作った、コオロギクッキー、コオロギパン、コオロギパウンドケーキは、今まで存在していた昆虫食をさらに発展させたものであり、この状態であれば常食とすることが可能であるということを感じられた点だ。上記でも述べたが、やはり今ある昆虫食は昆虫そのままの形をしているため、抵抗感が生まれ、結果的にゲテモノ扱いや、罰ゲームとして使用されることにつながると感じる。しかし、今回の試作品はどれも普通のクッキーやパン、パウンドケーキの見た目であり、正直昆虫が入っていると言われなければ分からないほどであった。この時点で見た目の悪さという課題は解決できたため、今後はその味や栄養成分などより細かい点の改良に徹したいと考えている。

3 まとめ

私は今回の研修で初めて、障害のある方と一緒に何かを作るという経験をした。正直、研修先を訪問する前は、どのように接したら良いのだろうなど不安を抱えながら訪れた。しかし、実際に研修先を訪れると障害者の方々から、積極的にコミュニケーションを取りに来てくださり、また、自分もそれに応えるような形で会話や作業を進めることが出来た。そこで、

私が訪問前に抱いていた不安というものはなくなり、2回、3回と回を重ねるごとに逆に訪問することが楽しみになっている自分がいた。今回の研修で障害者の方と共に作った昆虫食の試作品を、最終的には市場に流通させ障害者就労につなげたいと私は考えている。そのために、今回の研修でこの活動を終わらせるのではなく、まずは課題となっている味の問題など、改良を重ねる活動を今後も続けていきたいと考えている。

【参考文献】

- ・ 1 : ChallengeLAB 障害者雇用を企業の力に変える「障害者雇用のメリット～デメリットや課題への解決策とは～」

<https://challenge.persol-group.co.jp/lab/fundamental/recruit/recruit003/>