

国内研修報告書

◇テーマ

障害者の方との昆虫食作り

◇動機

昆虫食に興味を抱いたのはコミュニティマネジメント・インターンシップという講義で昆虫食の可能性を感じたことがきっかけであった。この講義では昆虫をテーマとしてその多様性について着目し、それらが世界的な課題解決につながるのではないかという問いをたて、調査を行い、考察を行った。この講義を通して昆虫食に関する調査を行なっていくうちに、昆虫が食品として大きな可能性を持つこと、世界では昆虫食がすでに食文化として根付いている地域もあり、世界中から注目されている存在であるということ、日本では一部の地域のみ食文化として根付いているが、まだ昆虫が食品として認知されていないことを知った。それらを踏まえて昆虫食を日本の都市部においてどのように普及、定着させていくかを考えた。普及、定着には見た目やイメージの抵抗感をなくし、興味を持ってもらうこと、昆虫食をひとつの事業としてメリットの多い生産プロセスを作ることが重要だと感じた。そこで、同じ講義を履修した学生と昆虫食に興味のある学生でグループを作り、国内研修制度を利用して障害者就労支援事務所で障害者の方と昆虫食作りを行うことを考えた。

◇研修先について

一般社団法人ゼンコロは、障害者福祉の理解に関する普及啓発活動や障害者の雇用・就労支援に関する研究開発及び試行的事業などを行っており、障害者自身の主体的参加によって障害者の権利や生活の場を守っていくことを目指している。

今回の国内研修では、一般社団法人ゼンコロの加盟法人である社会福祉法人東京コロニーの事業所である中野事業所を訪れ、活動を行った。東京コロニーは1951年に結核の後遺症に苦しむ人々が社会的に自立をするためのコロニーとして設立され、現在では30の事業所で障害の有無に関わらず多様な人々が働いている。事業所によって事業内容が異なるが、印刷事業やIT事業、清掃事業、飲食事業防災安全用品製造事業など多岐にわたる。

◇昆虫食について

国連食糧農業機構が2013年に世界の食糧危機の解決に栄養価の高い昆虫を推奨する報告書を発表した。この報告が世界で昆虫食が注目されるきっかけとなった。昆虫といっても種類は様々で、食べられている昆虫は世界で2000種類とも言われる。東南アジアやアフ

リカ、南アメリカを中心に日常的に昆虫を食べる食文化があり、ヨーロッパでもサプリやプロテインとして人気を集めている。

昆虫食の優れている点としては、1つ目に、栄養価が高いことが挙げられる。一般に昆虫食として食べられることの多い昆虫であるコオロギでは、家畜である鶏肉や豚肉、牛肉と比較しても100グラムあたりのタンパク質の含有量が多い。それに加えて低脂肪であり、鉄やマグネシウム、ミネラル、亜鉛といった栄養素も豊富に含まれている。

2つ目に環境負荷が少ないことである。昆虫は家畜と比較して、個体が小さいため温室効果ガスやアンモニアの排出量が少ない。世界中の畜産で家畜が出す温室効果ガスは地球温暖化に少なからず影響を与えている。長い間世界的な問題となっている地球温暖化に歯止めをかける可能性を秘めている。

3つ目は養殖や加工が容易であることである。昆虫は家畜と比較して狭い面積での養殖が可能であり、昆虫によっては小さなバケツでも可能である。飼料も少量で済むため、扱いやすく、家でも簡単に行える。世界の貧困地域では職が無い女性や学校にも通えない子供もいるが、そういった人々の雇用機会の創出につながると考えている。

◇活動

まず、東京コロニーのコロニー中野に伺う前に材料として使用するコオロギとクリケットパウダーを用意した。これは東南アジアのメコン川流域国であるラオスから購入したものである。ラオスでは昆虫食の食文化が根付いており、輸出も行っているが、不当に安い価格で取引されることもある。そうしたこともあり、適正な価格で継続的に購入し発展途上国の生産者や労働者の生活改善を目指すフェアトレードの活動も付随して行なった。

今回の活動では東京コロニーのコロニー中野にあるベーカリー「ころ・ころ」というパン屋でポピュラーである昆虫のコオロギを使用したお菓子作りを行い、それらを三菱地所の社員食堂に試食品として提供し、率直な感想をいただき、改良につなげるというものである。協力して頂いたベーカリー「ころ・ころ」は障害を持つ方と健常者の方が一緒になって働いている店で、2008年より営業している。

「ころ・ころ」の従業員の方とクリケットパウダーを使用し、パンとパウンドケーキ、クッキーの3種類のお菓子作りを行なった。昆虫食をお菓子としたのは誰でも食べやすいように甘いものを、見た目でも昆虫をイメージしにくいものを重視したからである。

パンはコオロギのパウダー混ぜたシンプルな丸いロールパンで、甘みを抑えたためバターをつけて食べると美味しいと感じた。

パウンドケーキは昆虫パウダーに粉砂糖を混ぜ、クリケットパウダーを混ぜた生地とプレーンの生地をマーブル状の柄になるように合わせて作った柔らかいケーキとなった。

クッキーはオートミールを材料に、そのままのコオロギをミキサーで砕き、生地に練り込んで作った。薄めのクッキーでザクザクとした食感であった。

これらの試作したコオロギを使ったお菓子を試食品として「ころ・ころ」が定期的に販

売、提供を行なっている三菱地所の社員食堂に置かせてもらうこととなり、実際に食べてもらう機会をいただいた。三菱地所の社員の方のはじめの反応としては興味を持ってくれる方が多い印象で、昆虫食を食べたことのある方も多い印象を受けた。しかし、女性には抵抗感を示す方が多くおり、手に取らなかった方もいた。また、小さなクッキーよりもパウンドケーキが1番の人気であった。

試食品を食べた社員の方々の感想としては美味しい、普通と答えた方が9割を超え、コオロギを使用していることを感じなかったことが美味しさにつながったと答える方が多くいた。それでも粉っぽさが気になったという意見や先入観からどうしても抵抗を感じる方もおり、改善の余地があると感じた。

◇まとめ

今回の活動の目的は、適正な価格で購入した発展途上国の昆虫を障害者の方との昆虫食作りに利用することで発展途上国の生産者の生活改善の手助けとなり、障害者の雇用機会の創出、昆虫食の普及、定着につながるのではないかとという仮説の実験であった。結果としてコロナ禍ということもあり障害者の方と共に活動を行うことはできなかったが、仮説の一連の生産プロセスを実際に体験できたことで良かった点と課題を見つけることができた。課題としては、主に女性に対する抵抗感が男性と比較してあることだ。原型をなくしている昆虫食であったが、若干残っている食感や味に抵抗感を示す方がいた。昆虫の食感に合わせてより女性好みの昆虫食を作っていく必要があると感じた。また、2つ目の課題として昆虫食をどのようにアピールするのかを考える必要があると感じた。今回は無料で食べてもらったが、障害者の方の事業とするならば値段設定が必要となる。試食後のアンケートではお金を払って食べるほどではないという意見や、積極的に買わないという意見もあり、味や値段、売り出したいポイントなどをもう一度改め直す必要があると感じた。

この国内研修の活動を通して頭で考えていたことを実際にフィールドに出て体験することができ、感じることや新たな気づきが多くあった。国内研修の活動だけで終わるものではないので今後さらに深めていきたい。