00個がずらり。育てて 軽減、衛生管理に最大限 畳ほどの飼育室には、コ 「省スペースで飼育でき 自身を「コオロギ農家」 オロギの飼育ケース約1 る。コオロギのストレス と名乗る。 いう涼やかな声が響く8 コオロギという品種だ。 「リーン、リーン」と いるのはヨーロッパイエ の食品乾燥機を使用することで、「理想とする形にたどり着いた」と話す。 抗感なく食べてもらうには「食感と味」がカギとなる。 大紀産業 (岡山市)

|用コオロギの養殖に挑戦している。 なじみのない昆虫食を多くの人に抵 :山県吉備中央町の陸えびJAPAN代表取締役、岡田輝喜さん(42)は、 牛や豚などに代わる「動物性タンパク源」として注目を集める昆虫食。

るようになった。

長し出荷サイクルが早

コオロギ養殖のノウハ に広がった。素材本来の

色や味を損なわない自然 が出るのではないか」。

料生産が可能になる」と した食感の桜エビのよう 殖が広がれば、地域の食

な香ばしさが口いっぱい 材を利用した ご当地コ

オロギ』として付加価値

雑食性で30~40日で成 考えた。

、。温室効果ガスの排出 ウは独学だ。孵卵の方法

る」という岡田さんは、 配慮して大切に育ててい 物性タンパク質に加え必 コオロギは、豊富な動 優秀な食材だ。国際連合 れるたんぱく質量は、牛 りが悪くなったりして納 20年に自然豊かな吉備 ミネラルなど体に必要な 須アミノ酸やビタミン、 エネルギーや環境負荷は はフライパンで炒ったり 栄養をバランス良く含む

関(FAO) 食糧農業機

66~70g(乾燥時)もある。

知人の紹介で、大紀産

の19gに対しコオロギは 得がいかなかった。

) はるかに小さい。それで オーブンで焼いたりした 身。地域おこしの仕事で 発にも地元メーカーと取

岡田さんは東京都出

粉末を混ぜた新商品の開

キー、ビールにコオロギ

ると、コオロギにかかる たのが乾燥だった。当初 る」と確信した。

や生産に大量の水やエサ からエサの配合まで試行 な仕上がり。味付けも要 粉末にすればもっと食べ を必要とする家畜に比べ 錯誤を重ねたが、苦労し らない。「これならいけ やすくなる。醤油やクッ

も100g当たりに含まが、硬くなったり舌ざわ 岡山を訪れた縁で、20 り組む。

が2013

岡田さんが昆虫食に関

触れたのがきっかけ。食

前、タイで昆虫食文化に ㎜、高さ560㎜、奥行 を知った。

心を持ったのは10年以上 二Ⅱ」を導入。幅390 過疎化が進む厳しい現実 を肥料に使ってブドウを

業の食品乾燥機「プチミ ろである一方、高齢化や 物で育ったコオロギの糞

市部の食を支える米どこ な肥料になる。地元の食

中央町に移り住んだ。都

る。コオロギの糞は上質

岡田さんには夢があ

の未利用資源で昆虫生産

ていた岡田さんは「地域

変える現状に疑問を抱い を入れることができる。

伐採し、田畑や牧草地に で2~3㎏分のコオロギ 岡田さんのコオロギは地

糧を確保するため森林を の機種だ。4枚のトレイ 与えるのが一般的だが、

き440㎜の小型で人気

養殖コオロギは魚粉を

いか―。空き家の有効活

栽培し、ワインを作れな

用、特産品の開発など昆

を行えば、持続可能な食

10時間乾燥させた後、試 ロギは食べたエサによっ

温度と時間を設定し6~ サを食べている。「コオ できたら。「培ったノウ

元の米ヌカを配合したエ

や地方の課題解決に貢献

虫生産を通して食料問題

食したところ、サクッと て味が変わる。各地で養

ハウは惜しみなくお伝え

したい」と前を見据える。