

2013年5月13日、国連食糧農業機関FAOが驚くべき内容の論文を発表した。地球の人口は2050年までに約90億人にのぼり、これだけの人口をまかなうには現在の約2倍の食糧生産が必要と見込まれているそうだ。食糧生産の革新が必要なのは自明である。

そこで今話題になっている食糧が昆虫だ。昆虫にはタンパク質・ミネラル類が豊富で、その他コレステロールを減らす成分を含むものまでいる。衛生面でも、肉や魚同様、きちんと調理すれば何の問題もない。因みに、コオロギの味は、エビに似た甲殻類特有の風味があるそうだ。

「食べ物にはすききらいがあるけど、昆虫食に対しては用意されていない」そう語るのは国内外に向けて昆虫食を通信販売している合同会社TAKEO代表の齋藤健生氏である。昆虫食というものを、日本にも根付かせることが必要だと考える彼は、飲食店で働いていた時に、イナゴや蜂の子を食べる文化に興味を持った。昆虫を食べる文化はあれど、日本ではまだまだニッチな分野。昆虫を必要としている人がいるならば、「どんな小さい規模でも始めてみよう」と思ったのが会社を設立したきっかけだそうだ。

海外では既に昆虫食専用棚がスーパーにあるほど産業化されているのに比べて、日本では満足に提供できないのが現状だ。齋藤氏はその理由として昆虫食自体が浸透していないことを挙げる。多く人は昆虫食と聞いて、例えばTV番組の罰ゲームで出されるようなゲテモノを思い浮かべる。しかし、昆虫食の中にはコオロギの粉末を使ったパスタやチョコレートバーなど、パッケージもオシャレで手にも取りやすい食品が存在する。こうした食品を広めようと、宣伝広告なども試みたが一部の人達からはクレームが寄せられることもあった。あきらめず、地道ではあっても「とりあえず今は知ってもらおうこと。」齋藤氏はこの言葉を繰り返す。

また農家との関係も考えなくてはならない。原料となるコオロギの養殖技術はほぼ確立しているが、養殖する際の農地の問題があるのである。低コストで養殖するには農地の草を利用することが好ましい。しかし農家の人にとって、昆虫=害虫の認識が強く、養殖という考え自体が受け入れられにくく、そもそもあまり知られていない。こうした行き詰まりを解消するのも今後の課題のひとつだと言う。

古くて新しい昆虫食の未来は未知数だ。「考えているだけでは何も進まない、先頭に立って行動する事。」と齋藤氏は語る。昆虫食を当たり前提供できる環境が実現するのはそう遠くない未来なのかもしれない。