

地球環境に負荷が少なく、栄養価が高い「昆虫食」の普及を目指すフューチャーノート（高崎市本町）は27日、食用コオロギのパウダーを使った「和風コオロギクリームリゾット 舞茸を添えて」を、前橋市の創業カフェムーちゃんで1日限定で提供した。客は「おいしい」「言われなければ入っていると分からない」と笑顔で味わった。

リゾットは6～8月に同社が開催した「コオロギレシピグランプリ」で準グラ

コオロギのパウダー 使ったリゾット好評

前橋で1日限定



ンプリを獲得した料理。レシピを考案した城西大3年の大沢幸之助さん(20)は吉岡町は「エビに似た風味を生かし、クリームを合わ

せた。親しみを持ってもらいやすいように工夫した」と話した。

昆虫食に触れてもらう機会を作り、抵抗感をなくしたいと企画。同社社長で高崎経済大大学院1年の桜井蓮さん(23)は「お客の反応が見られて良かった。飲食店で提供したり、商品化を目指したい」と意気込みを語った。

1日限定で提供されたコオロギパウダーを使ったリゾット