

視点

日本では人口減少が話題になることが多くなりましたが、世界人口は増加の途上にあり、2050年には90億人を超えると予測されています。経済が豊かになると次第に肉食化する傾向があると言われており、タンパク質の需要が増加していきます。

今までは農地の拡大や生産性の向上により、食肉を増産することで増加するタンパク質需要を賄ってきました。しかし、従来のやり方での増産には限界があり、早ければ10年以内に需要が供給を上回るようになるのではと心配されています。これを「タンパク質危機」と言います。

「足りない分はもつと生産すればいいのでは」と安易に考えがちですが、問題は少し複雑です。食肉を増産するためには飼料穀物の増産が必要です。そのための農地拡大は、森林が失われることにつながります。食肉の際限のない増産は、地球の持続可能性の観点から困難なのです。

そこで近年、環境負荷の小さい代替タンパク源の開発に期待が集まっています。食用昆虫もその一つです。飼料負荷が小さく(例えばコオロギ肉1kgを生産する場合、牛肉1kgを生産する際の飼料の10分の1ほどで済みます)、生産の際に排出される温室効果

ガスも少ないことから環境に優しいタンパク源であると評価されています。栄養価も抜群です。タンパク質、食物繊維、ビタミン、ミネラルを豊富に含みます。既に欧米では食用



前橋市関根町

蓮

桜井

フューチャーノート代表

タンパク質危機を救え

く、普及は限定的です。テレビで、そのままの昆虫を恐る恐る口に入れて…というエンターテインメント性の強い側面だけが切り取られていることが原因の一つです。

もともと日本にはイナゴや蜂の子などを食べる文化がありますが、戦後の食の西洋化に伴い、それも一般的ではなくなってきました。人間にはフードネオフォビアと呼ばれる、「新奇な食物を拒否する防衛本能」が備わっているため、伝統的な食文化の消失とともに、食べたことのない食材に対する警戒感が増していることも原因でしょう。

私自身も昆虫の見た目には抵抗感や嫌悪感を抱きます。仕事と研究の目的で、姿のままの昆虫を食べる機会がありますが、いまだに鳥肌が立つことも少なくありません。しかし、粉末化したものであれば、不思議と抵抗感は湧きにくいものです。

私たちは昆虫の食用利用を推進するために、コオロギパウダーを用いた加工食品の開発・販売を行っています。抵抗感を減らし、手に取ってもらえる機会を増やせば、食料自給率の低い日本にタンパク源の選択肢を一つ追加することができるのではないかと考えています。

コオロギを粉末化し、パンや菓子に加工した食品がスーパーの店頭に並んでいます。話題の食用昆虫ですが、日本ではゲテモノイメージが強

【略歴】高崎経済大発ベンチャーで、昆虫食品を手掛けるフューチャーノート代表。起業は同大在学中で、現在は同大大学院在学。新潟県出身。佐渡高一同大卒。