

チップス、クランチ…他社とも協力

昆虫食の開発続々

栄養豊富で地球環境に負荷の少ない「昆虫食」の普及を目指すフューチャーノート（高崎市本町、桜井蓮代表）が、新製品の開発や企業との商開開発を加速させている。食用コオロギパウダーを使った一口サイズのチップスを昨年12月に発売し、大手パンメーカーと共同開発した限定商品は即日完売した。多くの人の目に触れることで昆虫食の普及を目指す桜井代表は「昆虫食を一般化して地球環境に貢献したい」と意気込む。

新商品「コオロギと温泉水のチップス」（460円）は直径約3センチ、約70枚入りの1袋にタライで養殖された食用コオロギパウダー約50匹分が入っている。パウダー以外は小麦粉と砂糖、温泉水のみで仕上げた。「子どもにも安心して食べさせられる商品」という消費者の声に応えた。

3月にはチヨコクランチの発売も予定している。生クリーム入りのゴフレットも作っており、気軽に手に取ってもらえる菓子のラインアップを増やしている。企業向けの販売も伸びている。敷島製パン「パスコ」と、バゲットとフィナンシェを開発し、昨年12月と今月18日に各限定300セットを販売。両日とも即日完売した。ラーメン店を展開する「景勝軒」（伊勢崎市）とは県内2店舗で、魚粉とコオロギパウダーを混ぜた調味料などのテストを始めた。他にも複数企業と共同開発の話を進めている。

フューチャーノート

3月にはチヨコクランチの発売も予定して



新発売したコオロギパウダー入りチップス

格が下げられるようになってきた。一方、世界的に昆虫食が注目されていることで需要も高まっており、仕入れ価格が高くなる懸念もあるという。

同社は2019年7月、高崎経済大の学生だった桜井代表が「食用昆虫を一般的な食品として普及させたい」と創業した。現在は同大大学院に進学し、学生と事業主の二足のわらじを履く。

昆虫食はタンパク質やカルシウムを含むため、国連食糧農業機関（FAO）が人口増加に伴う世界の食糧問題対策に活用することを推奨。国内外で注目が集まっている。