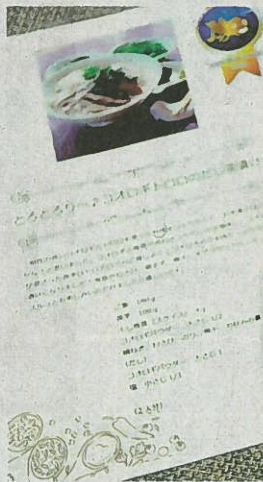
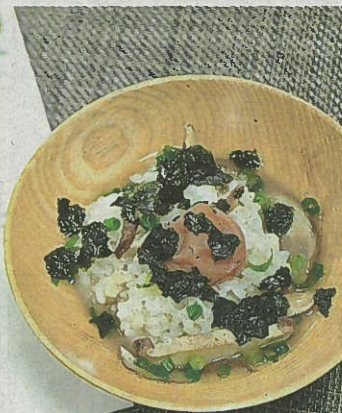


食用コオロギ 料理続々

レシピア審査会 だし茶漬けグランプリ

地球環境に負荷の少ない動物性タンパク源として昆虫食の普及を目指すフューチャーノート（高崎市上並榎町、桜井蓮社長）は、食用コオロギのパウダーを使った「コオロギレシピアグランプリ」の最終審査会を前橋市内で開いた。全国から集まった350点のレシピアの中から「とろとろり〜♪コオロギトロロのだし茶漬け」がグランプリに輝いた。

だし茶漬けは、コオロをご飯にかけるレシピアパウダー入りのレシピアで、コオロギのうまイタケのだし汁とろろ味や香りを楽しめる。



グランプリに輝いただし茶漬け

協賛企業や関係者ら約20人が最終審査に残った12品を試食した。パスタやさつま揚げ、シフォンケーキ、コーラなどコオロギの良さを生かした料理が次々提供され、参加者は感心しつつ写真を撮ったり、香りを楽しんだりして味わった。

特別審査員を務めた昆虫料理研究家の内山昭一さん（東京都）は「昆虫食に触れる機会が増え、年々レシピアのレベルが上がっている」と評した。

グランプリは昨年に続き2回目。グランプリを含む全

レシピアをホームページに掲載



する。

（大森未穂菜）