

子ども新聞

週刊
8号

風っ子

9月18日(日) 第579号

発行所／上毛新聞社

〒371-8666 前橋市古市町1-50-21

☎ 027-254-9917 FAX 027-251-4334

Eメール kazekko@rajin.com



フューチャーノート社長

桜井 蓮さん(25)

研究室を案内してくれた桜井さん。たくさんのコオロギを管理しています

環境に優しいタンパク源として、昆虫が注目を集めています。高崎経済大の構内にあるベンチャー企業「フューチャーノート」は、昆虫を使った食品の研究開発を行っています。今年、同大学院を修了した社長の桜井蓮さん(25)に会いに行つきました!



昆虫食を健康食に



かわいらしさのイラストが描かれた表札がフューチャーノートの自印。桜井さんは気さくに

コオロギ育て
食品開発まで

ピュルルンを迎えてくれました。建物に入ると、どこからか虫の鳴き声が聞こえてきました。

食用コオロギの養殖から研究、製品の開発まで自身で行っているそうです。「先日も夜中まで試作をしていました」と桜井さん。今回はコオロギを育てている研究室を見せてもらいました。

部屋には透明なケースがずらり。中ではたくさんのコオロギが動き回っています。

した。「ケース1個にだいたい3000~1万匹いて、全部で60個くらいあります」と教えてくれました。なんと約50万匹ものコオロギを育てているそうです。

桜井さんは、学生の時から昆虫食について研究をしてきました。「今まで自新しさが注目されていましたが、これからは健康食という考え方を軸に

していきたいです」と話します。

そんな桜井さんの原点には、幼い頃から命を育て、いただいてきた経験があるといいます。どのような経緯でフューチャーノートを立ち上げたのでしょうか。特集で桜井さんの人生をたどります!

(文 田代江太郎、写真
綱島徹)

3面まで特集

高絶大生の時に興味、起業

おいしいの？

桜井 蓮さんのプロフィール

1997年9月7日生まれ、新潟県出身

趣味	は虫類の飼育
プライド	少林寺拳法黒帯
好きな食べ物	鳥のからあげ
苦手な食べ物	なし
小学生の時の夢	カメラマン
好きな映画	きっと、うまくいく
群馬の好きなところ	人柄、住みやすいところ。 お気に入りは一ノ倉沢
おいしかった昆虫食	ヤシオオオサゾウムシ

生まれは静岡県ですが、2歳から18歳まで新潟県の佐渡島で育ちました。田んぼや畑で作物を育てたり、生きものにふれる機会がたくさんありました。

小学生の時の自由研究で、卵から二ワトリを育てたことがあります。自分の家

昆蟲食を手がけるベンチャーエンターナーとして活躍する桜井さん。昆蟲食に興味を持つたきっかけなど、これまでの人生を振り返つてもらいました。



「昆蟲の食材としてのおいしさも追求したい」と話す桜井さん

子どもの頃 農業やニワトリ飼育

命を育て いたたく経験



ドイツの昆蟲食学会で研究成果を発表しました=2019年

地域振興に興味があつたので、高崎経済大に進みました。入学後は「何かしなければ」という焦りがあつて、学生のアドバイスで4年制大学への進学を考えるようになりました。

そんな中、昆蟲食に興味を持つたきっかけは、大学のゼミの活動でした。水生生物の授のゼミに所属して、フイー

きつかけはゼミ

當時はまだ昆蟲食は話題になっていました。

海外出張に行つた教授がお土産で買ってきてくれて、みんなで食べたりしました。

注目されていて「面白いな」と興味を持ちました。自分

でコオロギを捕まえて食べてみたりしましたが、味は悪くなかったです。

卒業研究では昆蟲食に対する心理の研究に取り組みました。その結果、昆蟲食を食べたことがある人は昆

虫食を好意的に考えている

なかつたんです。

そのタイミングで飯島先生

に「興味があるなら一緒にやつてみないか」と誘われ

た。

そのベースには二ワトリを育

業しました=グラフ③。こ

れで振り返つてみると、自じ

分のベースには二ワトリを育

てたり野菜を作つたりした子

ども時代の原体験があるのか

など思っています。

豆クランチのザクザクした食感が楽しめます。



食用コオロギと大豆を混ぜて作られたチップスです。手軽にタンパク質を補給することができます。プレーン、甘みそ、コーヒーの3種類の味があります。

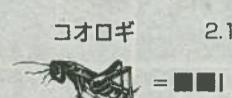


おいしくてタンパク質が豊富なフューチャーノートの商品の一部を紹介します。現在も研究室で試行錯誤を繰り返していて、コオロギの食材としてのおいしさを追求しています。

世界が注目！

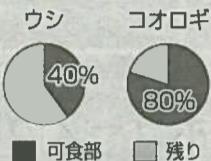
昆虫食の良さ

可食部1kgをつくるために必要なエサ

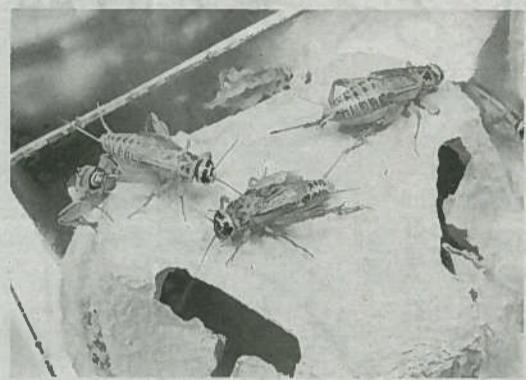


可食部とは？

食べられる部分のこと。
牛肉なら、皮や骨、筋などを取り除いたもののこと。



2013年FAO報告書より



今はなじみのない人が多い昆虫食ですが、古くから栄養豊富なものとして世界中で食べられています。実は日本でも、本県を含めてイナゴや「蜂の子」などを食べる地域があります。昆虫を食べることは、そんなに特別なことではないのです。

FAOの発表で注目

改めて昆虫食が注目されたきっかけは、2013年に国連糧農業機関（FAO）が「将来的に昆虫は有望な食料になる」とする報告書を発表したこ

とです。50年に世界の人口が90億人に達し、肉などのタンパク質不足が心配されています。

昆虫食って、どんなものなのでしょう。近年、世界的に注目を集めている理由を紹介します。気になる人は、食べてみませんか。

家畜よりエサ少ない

昆虫はウシやブタなどの家畜に比べ、飼育に必要なエサや時間が必要ないという強みがあります。ウシの可食部1kgを生産するため必要なエサは25kgで、食肉として出荷されるまでに30ヶ月ほど育てます。一方、コオロギの可食部1kgを生産するのに必要なエサは2・1kgで、品種によります。30～40日ほどで成虫になります。

さらに、昆虫はタンパク質だけでなく、ビタミンやミネラルといった栄養素も豊富です。見た目で嫌がる人がいるという課題はあります。良いところもたくさんあるのです。

フューチャーノートで飼育しているコオロギ。40日ほどで成虫になります

桜井さんはこんな人

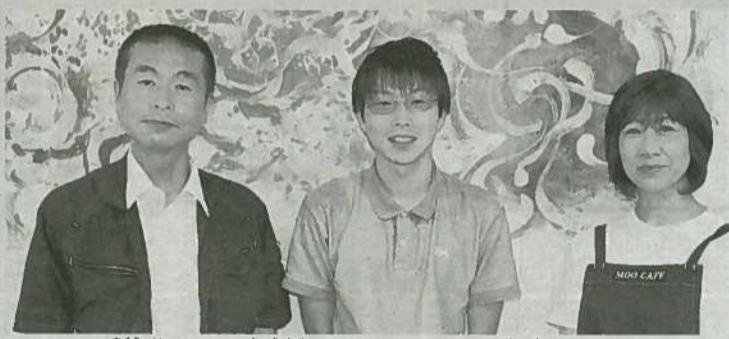
親しい人から見た桜井さんは、どんな人なのでしょうか。前橋起業支援センター事務局の福田聰樹さん（53）と、前橋市内でカフェの経営者や、まえばしCITYエフエムのラジオパーソナリティーを務める青柳美保さん（53）が教えてくれました。

とても純粹な人です。「もうけてやろう」というより、「誰かの役に立った世代は違いますが、同じ起業家の仲間。応援しつつも、互いに切磋琢磨していくんですね。

応援したくなる

5年ほど前から起業や経営の相談にのっています。学生ながら地に足が着いた考え方でした。昆虫食も将来必ず必要なものになるという説得力があり、堅実でいて、フットワークも軽い。応援したくなる人です。

前橋起業支援センター事務局
福田 聰樹さん



桜井さん（中央）が「すごくお世話になっている」と頼りにする福田さん（左）と、「群馬のお母さん」と慕う青柳さん

思いの強さ伝わる

とも純粹な人です。「もうけてやろう」というより、「誰かの役に立った世代は違いますが、同じ起業家の仲間。応援しつつも、互いに切磋琢磨していくんですね。

まえばしCITYエフエム
ラジオパーソナリティー
青柳 美保さん

桜井さんから

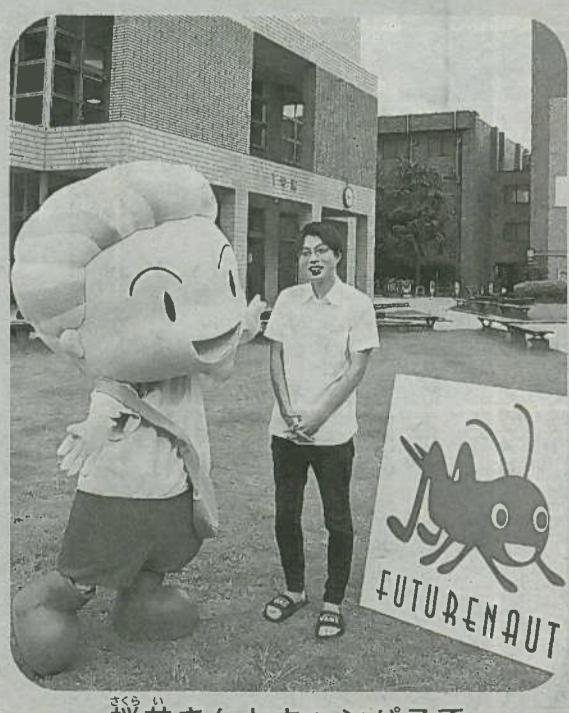
風っ子読者のみなさんへ

食べ物を大事にしよう

みなさんは、昆虫食について正しく知りたいです。いろんな情報が流れていますが、肉を吃るのは悪いことではありませんし、昆虫を食べなければならないということでもありません。食べるかどうかはみなさんの自由です。

現代は環境に優しいタンパク質が求められています。食べ物を買う時には、値段や味の他に環境のことも考えてみてください。そうして将来、みなさんが昆虫食を選んでくれたらうれしいです。

みなさんが普段の生活でできることは、食べ物を大事にすること。生産者や加工に関わる方、料理してくれる家族への感謝を忘れずに食事をしてくださいね。



桜井さんとキャンパスで記念撮影！

いろんな食品チャレンジを

桜井さんは昆虫食のことを全然知らなかつた。ピュルルンにも、優しくいろんなことを教えてくれたよ。今日はフューチャーノートが開発したお菓子をいくつか食べさせてもらつちゃつた。タンパクチップスは優しい甘さで、何枚でも食べられちゃいそうだつたよ。桜井さんが食べ物をすごく大切にしていることも分かったんだ。ピュルルンも感謝の気持ちを忘れず、いろんな食べ物にチャレンジしてみたい。