

# 挑戦の世代 U35

- 5 -

高崎市

桜井 蓮さん(25)

が深刻化する中、環境負荷の少ないタンパク源として昆虫食が注目されている。国連食糧農業機関(FAO)の報告書は、人口増に伴う対策への活用を推奨する。同社によると、コオロギはタンパク質をはじめ

めビタミンなどの栄養素をバランスよく含み、成育過程で排出する二酸化炭素(CO<sub>2</sub>)は1キログラムあたり2キロ、牛の2850キロよりはるかに少ない。桜井さんは大学のゼミで昆虫食の可能性を知った。担当の飯島明宏教授と共に、コオロギを食べる文化のあるタイを視察すると、欧米からバイ

ヤーが訪れていた。直観的にビジネスになると思い、2019年に飯島教授らと起業した。当初はコオロギの形が見えるクッキーも作ったが、抵抗感を持つ人が多く、現在は粉末状のパウダーを主力商品とする。20年に敷島製パン(パスコ)と業務提携し、「コオ

ロコロギレシビグランプリ」を毎年地道に続け、昆虫食について発信。21年10月には大学内に建物を借りて本社を移し、コオロギの養殖を本格化した。「食用コオロギが珍しくなくなつたことで、環境への優しさなどをより分かりやすく伝える必要が出てきている」。現在、タイから輸入したパウダーを主に販売しているが、銘柄豚のように、より環境に配慮したコオロギとしてブランド化できないかを検討。食品メーカーと食物残渣を使ったコオロギの養殖を研究している。

## 昆虫を食の選択肢に

「コオロギ」ブランドでパウダー入りパンを販売するなど順調に事業を広げていた。新型コロナウイルスの影響で、活動は大きく制約を受けたものの、パウダーを使った

大学院では昆虫食を嫌がる人の心理を研究した。「多くの人が抵抗なく食べられるようになれば、地球環境にもより貢献できる。メーカーなどと開発中の案件で量産化を目指し、昆虫が牛や豚などと並ぶ普通の選択肢になるよう、力を尽くしたい」と未来を見据えた。(宮村恵介)



高崎経済大内に移転した本場でコオロギの養殖を研究する桜井さん

さくらい・れん 1997年生まれ、新潟県佐渡市出身。高崎経済大在学中の2019年7月にフューチャーノート創業、21年10月に大学内に本社移転。22年3月、同大学院博士前期課程修了

「コオロギレシビグランプリ」を毎年地道に続け、昆虫食について発信。21年10月には大学内に建物を借りて本社を移し、コオロギの養殖を本格化した。「食用コオロギが珍しくなくなつたことで、環境への優しさなどをより分かりやすく伝える必要が出てきている」。現在、タイから輸入したパウダーを主に販売しているが、銘柄豚のように、より環境に配慮したコオロギとしてブランド化できないかを検討。食品メーカーと食物残渣を使ったコオロギの養殖を研究している。

暖かい部屋の棚に並ぶプラスチックのケースから、「キリキリキリキリ」と鳴くコオロギの音が聞こえる。温室効果ガスの排出抑制を目指し、昆虫食の普及に力を入れるベンチャー企業「フューチャーノート」は、高崎経済大(高崎市)内の本社研究室で数え切れないほどのコオロギを養殖する。「食品会社から出た食物残渣をえさにする(ことで、フードロスを減らせないか)」。最高経営責任者(CEO)の桜井蓮さん(25)は研究内容を説明する。

国内外で地球温暖化の影響