

## 記者の視点

毎回、業界紙誌の皆様からのいろいろな視点でご寄稿いただいております。  
今回は(株)幸書房 田中取締役からご寄稿をいただきました。

---

### 昆虫食について

株式会社幸書房  
取締役編集長 田中直樹

油の専門家である皆様の中には昆虫起源のオイルを召し上がった、あるいはお取り扱いになったことのある方がもしかするといらっしゃるでしょうか？

私は勉強不足で昆虫オイルを食したことはありませんし、そのような機会に積極的に触れたいとなかなか考えられません。もちろん、歴史的あるいは食文化的に昆虫食を大切にされている方々を否定するものではありません。私もイナゴの佃煮や蜂の子の甘露煮だったかを食べた記憶はあります。ただ、圧倒的な食経験の無さから、どうしても苦手という先入観にとらわれてしまいます。素晴らしい技術でクリアに精製された昆虫オイルであれば、それと知らずに食べたら味や香りに違和感を覚えることはないでしょうし、それが昆虫オイルであることに気がつかないであろうことは想像できます。しかし、それは同時に、他の油と比べてときに、よりおいしいと感じられないということですから、そこに先入観を覆すだけの特別な価値をあくまで個人的に見出しにくいということになるわけです。

しかし、世界的にみても、食料問題の解決策のひとつとして昆虫食に関する様々な研究が行われ、食文化とは別のところで、増大する世界の人口を養うためであったり、新規食品として食用昆虫の生産、生育が現実に進められています。2013年に国連食糧農業機関（FAO）が「Edible Insects」と題して食品や飼料の安全保障に向けて食用昆虫の将来展望を報告したこともそのひとつの契機になりました。

EUでは1990年代後半に遺伝子組み換え食品が登場してから間もなくして、新規食品（Novel Food）に関する規制が敷かれており、欧州の人にとって食経験がほぼなかった昆虫も2018年にはその規制の管理下に置かれるようになりました。つまり、昆虫が食品と認識されるようになったわけです。規制を弾力的に運用する一部のEU加盟国ではすでに製造・販売が可能になっているものがありますが、欧州食品安全機関（EFSA）が今年に入ってミールワームの食用販売に関する安全性審査で暫定的なゴーサインを出し、今後、EU全域で食べられる昆虫の許認可が進んでいくものとみられています。こうした期待から、数年後には世界の昆虫食市場が1,000億円規模に及ぶと見込む向きもあります。

日本においても伝統的な昆虫食のみならず、新たに昆虫食を提供する企業や飲食店がみ

られるようになってきました。無印良品を展開する良品計画は、飼育したフタホシコオロギを使用した「コオロギせんべい」の通信販売を昨春から始め、その後、店舗販売を広げています。一方、昨年6月、東京・日本橋馬喰町にオープンした ANTCICADA は、コオロギラーメンや旬の虫を使用したコース料理を提供するとともに、昆虫食商品などの通販も行っています。

昆虫食通販を手掛けるアールオーエヌは、今年新たに昆虫オイルを発売しました。「100% ヨーロッパエコオロギ オイル」「100% フタホシコオロギ オイル」「100% シルクワーム オイル」のほか、フタホシコオロギオイルを使用した激辛調味料「コオロギチリオイル」も品揃えしており、いずれもタイの JR UNIQUE FOODS 社製となっています。脂肪酸組成としては、ヨーロッパエコオロギオイルは MUFA がやや少なめ、シルクワームオイルは PUFA がやや多めといった違いがあるものの、SFA、MUFA、PUFA のいずれかに大きく偏っているというよりも、比較的均等に近い傾向があるようです。

地球上の誰一人取り残さないために、より生産性の高いものが求められるようになってきています。代替エネルギーとしての利用が進みつつある微細藻類由来のオイルなどもそうですし、食料としての昆虫もたん白質資源として効率性に優れることから注目をされています。昆虫食の課題のひとつである見た目の改善については、プロテインパウダーやエネルギーバー、スナック菓子的なものといったところから、さらにおいしく食べられる工夫をヒトの知恵は生み出していくでしょう。それでも、必要十分な品質規格を満たしてエネルギーとしての機能を果たしてくれればよいものと、優れた栄養価を効率的に生産・摂取できるからと言って食品を同列には扱いにくいという人も当然いらっしゃると思います。食料を用意するとともに、食料がないから仕方なく好まざるものであっても食べなければならない人をいかに減らせるかが、この問題に欠かせない視点であるためです。

また、仮に昆虫食市場が広がっていった場合に、その規模によってどれほど生産性や効率性が高く評価されるかも変わってくると思いますが、その議論はさておき、たん白質を得るために食用昆虫を養殖して加工するのであれば、副産物をどう有効活用するかが問われます。脱脂たん白とオイル、その他の副産物と考えると、まさに搾油事業に似た枠組みです。また、畜産物と同様に生き物ですから糞などの処理も必要です。昆虫食市場が大きく成長するには、こうした問題を解決していかなければなりません。複雑に絡み合う既存の食料供給網の中に昆虫食を上手に組み込めるのか、また受け入れられるのかが、昆虫食市場成長の鍵となるでしょう。

世界的に取り組むべき人口・食料問題に関連することですので、蓼食う虫も好き好きと横目で笑って見ていただけることではありませんが、やっぱり個人的に虫は遠慮したいという感覚が抜けきれません。油の間屋の皆様は、様々なメーカーの素晴らしい植物油・動物油を扱われ、それらのおいしさにこだわるお客様の期待に応えていらっしゃいます。新しいオイルにアンテナを張りつつも、歴史と伝統、今の日本の食文化に根ざした油をしっかりと届けて頂きたいというのが本音です。