

昆虫の食す

セミ、である。
万願寺唐辛子を
間に挟んで、
成虫と幼虫。
串に刺し、
天ぷら粉にくぐらせて
揚げてみると……。
サクサクッ、パリッ！
う、う、旨し……



セミは木に
留まるものではない、
串に刺すもの、食すもの。

撮影 本田武士

昆虫の食め
虫す 中す 食め



虫寿司

手前から「ラ・フランスの香りを発する」というタイ産のタガメのせ卵焼き。韓国産のクロスズメバチの子の佃煮軍艦。フランス産のコオロギ寿司。山形産のイナゴ寿司。東京日野産のカマキリの子供たちのサラダ巻き。大阪富田林産のミツバチ軍艦。6貫で¥2000也。



3 オオスズメバチの串焼き

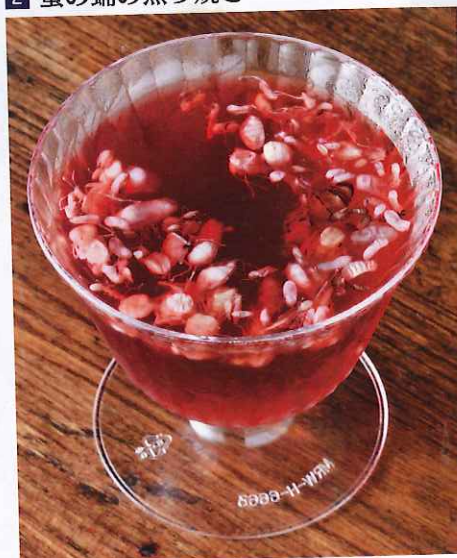


2 蚕の蛹の照り焼き



1 タイワンツチイナゴの素揚げ

1 東南アジアに生息する大型のバッタをカレー風味で。ボリュームで噛みごたえもがっちり。冷めないうちにどうぞ。700円。2 マコをとって、甘辛いタレで焼く。実をつぶしてしまおうと白いお汁がこぼれてしまうので、丸ごといただくことがポイント。品のいいそら豆のような風味。650円。3 前蛹、初期の蛹、後期の蛹の3種。前蛹はフグの白子のよう。後期の蛹になると顔の判別ができ、たしかな食感も。888円。4 幼虫は肉が詰まり、もっちりとしたナッツ味。成虫は殻をサクッと楽しむ。したがって揚げたてがお勧め！ 600円。5 ローズヒップのフレーバーとともに、卵と幼虫がお口の中で、プチッと弾ける。清涼感溢れるスイーツ。400円。



5 アリのぷちぷち卵のゼリー



4 セミの串揚げ

昆虫食といえば、古代ギリシャではセミをスナック感覚で、日本では縄文時代からイナゴを貴重な栄養源として食していたという。実は意外にも昆虫たちは、タンパク質、脂質、繊維質、ビタミン、ミネラルを多く含むんだとか。牛肉1kgを生産するために飼料10kgを要するところ、例え

「プチジビエ」と申しました。味にバリエーションをもたせ、食感の違いも際立たせるように工夫しました」昆虫食といえば、古代ギリシャではセミをスナック感覚で、日本では縄文時代からイナゴを貴重な栄養源として食していたという。実は意外にも昆虫たちは、タンパク質、脂質、繊維質、ビタミン、ミネラルを多く含むんだとか。牛肉1kgを生産するために飼料10kgを要するところ、例え



「2013年、FAO（国連食糧農業機関）が人口増加と地球温暖化に伴う食糧問題の解決策として、昆虫食を推奨するレポートを出しました。それから3年、今やっと昆虫食が認知され始めてきた感じがします」（内山さん）昆虫食フェアは8月31日まで。夏バテ解消に、良質の栄養分を摂取してみませんか？ 今回の料理は、昆虫食に関する著作多数の内山昭一さん（左）と、虫食いライター、ムシモアゼル・ギリコさんの共同監修。

○ H! わう! 強烈! ページを開いてビックリしたらごめんなさいね。これでもレッキとした昆虫食、なのです。東京は高田馬場にある居酒屋『米とサーカス』（☎03-5155-9317）では、昆虫食フェアを開催中で毎晩、ご覧のようなメニューが供され、客たちを沸かせている。もともとジビエ専門の居酒屋だが、鹿、イノシシ、ダチョウ、ウーパールーパー、カエル、ヤモリなどを試すうちに、昆虫に行きついた。料理を監修した昆虫料理研究家の内山昭一さんが言う。

「2013年、FAO（国連食糧農業機関）が人口増加と地球温暖化に伴う食糧問題の解決策として、昆虫食を推奨するレポートを出しました。それから3年、今やっと昆虫食が認知され始めてきた感じがします」（内山さん）昆虫食フェアは8月31日まで。夏バテ解消に、良質の栄養分を摂取してみませんか？ 今回の料理は、昆虫食に関する著作多数の内山昭一さん（左）と、虫食いライター、ムシモアゼル・ギリコさんの共同監修。