

福島県知事賞

昆虫食で葛尾村を元気に

葛尾村立葛尾中学校2年

まつもと はるき
松本 晴樹

国語の授業で、モアイは語るという単元を学習した。内容は、森林の消滅によってイースター島でモアイ像が作られなくなり、食糧不足や資源の不足も恒常化し、文明の崩壊まで起こったことが書かれていた。そこで資源を末永く使うにはどうするか、何か対策はないか考えることになった。このままでは地球がイースター島のように滅びてしまう日もそう遠くないと感じた。

私は、そこで節水が森林を守るためには必要だと考えた。トイレの水を小で流すことはもちろん、日々の水の使い方以外に何かないか目を向けた。そして、以前から興味があった昆虫食について詳しく調べた。もしかしたら今後の日本を救うのは昆虫食なのではないかと思ったからだ。昆虫食の良いところはバーチャルウォーターを抑えることができる。バーチャルウォーターとは、輸入食品を生産した場合に必要な水の量を推定したものを指す。海外からの輸入に頼っている日本は、食糧を育てるための水を使っていないことになる。200gのビーフステーキには、3200ℓもの水が必要だそうだ。人間は1日に約300ℓの水を使うとされている。人間が10日間生活できる水の量で200gのステーキが作られていると思うと複雑な気持ちになった。感謝しながら食べ物を食べなくてはいけないことを再確認した。

そして、できるだけカロリーベースの食料自給率を自国で賄うには、

昆虫食を有効に使うことが未来に繋がると思った。私は自宅でゴキブリとコオロギとカエルを飼育している。昆虫は、わずかな水と場所で、温度と湿度を管理すれば、大量に生産できる。私は将来、葛尾村に昆虫飼育のための施設を設立し、昆虫食を普及させる活動をしたら面白いと考えた。最近ではコオロギパウダー入りのお菓子やパンもスーパーやコンビニで手軽に手に入る。それを葛尾村の特産品とコラボレーションしたら新しい。コオロギパウダーと凍み餅を入れたパンケーキやクレープ、ワッフルなどを作ったらカフェも併設できそうだ。昆虫食イコール気持ち悪いというイメージを払拭するためにも麺やパンに混ぜて加工すれば、そこまで抵抗がなく取り入れられるだろう。

そんなことを考えていたときに葛尾村にある「HANERU葛尾」で職場体験を行った。そこは、バナメイエビの養殖場だ。給食でもガーリックシュリンプが提供され、どんなところでエビが育っているのか気になっていた。なんで葛尾という小さな村で、バナメイエビの養殖を始めたのか疑問に思っていたが、海のない山に囲まれたこの村で安心安全なエビを作っていきたいという社長の熱い思いを聞くことができた。社長や従業員の方々は県外から来て、葛尾の復興のために頑張っていた。今は大人が一生懸命取り組んでいるが、葛尾に住んでいる私たちが未来に貢献できることをしなければならぬと感じた。近い未来、私も頑張る大人に負けずに、葛尾村から安心安全な昆虫食を発信していきたい。昆虫が大好きな私だからこそ、昆虫食で葛尾を元気にしたい。