

(第3種郵便物認可)

# サイ・テク こらむ 知と技の発信

【408】

## 埼玉大学・理工学研究の現場

### ■森の王

百獣の王といえは、ライオンですね。では森の王は何でしょう。クマでしょうか。ヒグマですと2斤を超える大きさのものがいますので王の貫禄が十分にありますがね。昆虫ではなんでしょう。カブトムシですね。大きくて格好いいです。カブトムシの幼虫は腐葉土を食べて成長するため、丸々と太っておいしそうに見えますが、お腹に腐葉土がたくさんあってまずいです。

### ■草原の王

草原の王と言えはウマでしょうか。さうすると草原を走るイメーシは王の風格を感じさせるものがありますね。昆虫ではやはりトノサマバッタでしょう。草原の中から飛び出して数十斤も飛んでいく大きなバッタです。捕まえたことがある人も多いのではないのでしょうか。ところで、イナゴや蜂の子を食べたことがある人は意外に多いと思いますが、トノサマバッタはどんな味がするのでしょうか。そもそもトノサマバッタを食べる

## 昆虫食への誘い 長嶺 拓夫 教授



ながみね・たくお 1964年生まれ。89年埼玉大学大学院工学研究科修了。2005年学位取得博士(工学)。NK(K(プラント設計)などを経て2000年埼玉大学工学部助手。15年より現職。専門は機械力学。

といつことをイメージできませんよね。実際に素焼きや素揚げして食べるとビールが飲みたくなるようなエビ風味がします。さらに、野菜の甘味、例えばブロッコリー

### ■水生昆虫の王

農業や除草剤が大変便利なものであり、それによって社会が恩恵を受けています。このようなことは否定できませんが、かつての里山や農村のような自然と共存できる社会を目指す人々が増えてきて

まいいます。私たちは体も大きく生物の中ではおそらく猛獣の部類に入ると思います。私たちにあまり影響がない程度の農薬ですら耐えることのできないタガメは、水中のギャングであり自分よりも大きな魚やカエルなどを捕獲してしま

のよう甘味を感じられます。これは、一度体験しないと分からない味です。挑戦してみてください。昆虫養殖はコオロギが盛んです。コオロギのプロテインバーやコオロギラーメンなどが作られています。これからは、いろいろな昆虫養殖が盛んになってくるのではないかと感じております。私自身、トノサマバッタの養殖を試

一方東南アジアでは多くのタイワンタガメがいるようで、食材として流通しています。あのいかつい姿からどのような味や香りがするか、想像が付きませんよね。雄は雌にアピールする時に魅力的な匂いを出します。食材として塩漬けのタイワンタガメが手に入ります。その匂いを嗅かいてみましよう。その驚きの体験は価値あります。よって、未体験の昆虫食の世界へ。