

読んでみよう 解いてみよう さん太のワークシート

世界的な食料危機が心配される中、コオロギ食を体験するイベントが岡山市内で開かれ、記者も参加しました。記事を読み質問に答えましょう。

てい がくねん
低学年も
チャレンジ!

Q1

みんなはコオロギを食べることに賛成かな、反対かな。理由と合わせて意見を書いてみよう。

Q2

コオロギが注目されるのは、ある栄養素が豊富だからです。何として注目されていますか。記事を参考に、次の三つから一つを選びましょう。

- ①タンパク質 ②脂質 ③炭水化物

Q3

食用コオロギの飼育は環境への負荷が低いと言われています。その理由は何ですか。記事から探し、20字以内で答えよう。

過去の問題は
こちらから▶▶



◇「さん太のワークシート」は自由にダウンロードして、学校や家庭での学習に活用してください。

メモランダム

世界的な食料危機が懸念される中、タンパク源として注目されている食用コオロギ。1月に岡山市内で開かれたイベント「コオロギBAR」を訪ね、未来の食料になるかもしれない昆虫の味に触れた。
長い脚が付いた黒い姿。おしやれに盛り付けられたカナッペには、生ハムやチーズとともに、乾燥させたコオロギが丸ごと載っていた。恐る恐る口に運ぶと、エビの尻尾のようなさくさくとした食感の後、いり大豆に似た歯応えと風味が広がった。

未来の食料 挑戦しては



乾燥コオロギが丸ごと載ったカナッペ

次に食べたサブレはコオロギの粉末入り。生地練り込まれているため、見た目は至って普通で、味や食感にも違和感はない。粉末を振りかけたカクテルも癖はなく、おいしくいただきたい。
「実際に食べてもらうことで嫌悪感を払拭したかった」と話すのは、イベントを企画した岡山大学院1年堀内涼太郎さん(23)。この日のコオロギは岡山県内外の業者から仕入れたが、自身も市内の空き家で飼育しており、年内にも昆虫食を広める会社を起業する予定という。
食用コオロギは飼育に必要な飼料や水、農地が少なくて済むため、環境負荷が低い利点もある。「われわれの未来のためにも、『6本脚の家畜』として食べる文化を醸成していきたい」と堀内さん。その見た目から「げてももの」と敬遠せず、挑戦してみるのもいいかもしれない。(大島望)