

## 「トノサマバッタせんべい」試験販売開始！弘前大学×TAKEOの共同研究。

青森県生まれ、神奈川県育ちのトノサマバッタを使った自然派せんべい。

2022年6月29日（水）TAKEO株式会社から「トノサマバッタせんべい」の数量限定の試験販売を開始します。弘前大学とTAKEOは、トノサマバッタの食料利用に関する研究に共同で取り組んでいます。



### ● 「トノサマバッタせんべい」国産原料にこだわった自然派せんべい

「トノサマバッタせんべい」はトノサマバッタ粉末を原料に使用した、いわゆる南部せんべいです。弘前大学の技術をもとにTAKEOが神奈川県で養殖したトノサマバッタを使用し、青森県の大成堂せんべい店で商品化していただきました

原材料は小麦粉、トノサマバッタ、塩の3つだけ。トノサマバッタの爽やかな牧草のような香り、エビに似たうまみと香ばしさがほんのり香る、自然派せんべいです。

小麦粉は青森県産の「ねばりごし」、トノサマバッタはTAKEOが神奈川県の「むし畑」で育てたトノサマバッタ、食塩は沖縄の海水塩。究極にシンプルだからこそ、素材それぞれの繊細な風味を感じることができます。

「むし畑」では神奈川県厚木市で農業としてトノサマバッタの養殖に取り組んでいます。無農薬栽培した牧草と自然採集のイネ科草本を組み合わせて、手作業で丁寧な飼育をしています。

### ● トノサマバッタの食用化に向けた弘前大学との共同研究

弘前大学とTAKEO株式会社は、2020年8月よりトノサマバッタの食料利用に関する研究開発に共同で取り組んでいます。弘前大学（農学生命科学部 管原亮平 助教）はトノサマバッタの生産技術開発、TAKEO（CTO 三橋亮太）はその実証実験およびトノサマバッタ食品の開発を担当しています。



共同研究2年目となる今年は、トノサマバッタの養殖技術開発にも目途が立ち始め、飛躍を見据える段階となりました。今回は誰でも手に取りやすい商品形態として、粉末化したトノサマバッタを練りこんだせんべいを試験販売することにしました。

トノサマバッタせんべいの開発にあたっては弘前大学の多様な専門分野の学生さんに協力していただきました。試食会を通じて検討を重ね、本商品が完成しました。

参考：弘前大学人文社会科学部地域未来創生センター 地域未来創生センタージャーナル 第8号 p.35-39

<http://human.cc.hirosaki-u.ac.jp/irrc/data/pdf/202202/book2022.pdf>

#### ■弘前大学 環境昆虫学研究室（管原亮平 助教）

弘前大学農学生命科学部食料資源学科に所属する環境昆虫学研究室は2018年8月に始動しました。トノサマバッタを主な研究対象とし、バッタの環境応答やその生理的な変化および分子機構について解析しています。

環境昆虫学研究室は基礎昆虫学から応用昆虫学まで横断的に取り組むことで、基礎研究を社会に還元することを目標の一つにしています。

ホームページ：<https://home.hirosaki-u.ac.jp/sugar/>

#### ● トノサマバッタの魅力

##### ■草だけで養殖できる。

コオロギなどの雑食性昆虫は食性が広い代わりに一般的にエサに多量のタンパク質を要求します。つまり昆虫由来のタンパク質を得るために別のタンパク質が必要となります。

一方のトノサマバッタは植食性昆虫であり、イネ科などの草だけで育つことができます。草は牧草と同じように栽培してもいいですし、自然界に普遍的に存在する雑草を活用することも可能です。

## ■とてもおいしい。

最もおいしい食用昆虫のひとつであり（自社調べ）、牧草の爽やかな香り+エビを合わせたような風味がします。何にも代えられない唯一無二のおいしさがあります。ローストするとお茶や海苔のような香ばしい風味が立ちます。かき揚げにしてもおいしく、様々な料理として多くのみなさまにお届けできるよう開発を進めていきます。



## • 商品概要

商品名：『トノサマバッタせんべい』

発売日：2022年6月29日（水）

内容量：4枚

希望小売価格：390円（税込）

原材料名：小麦粉（青森県産）、トノサマバッタ粉末（トノサマバッタ（神奈川県産）、食塩（沖縄県産））

ラベルデザインについて：

オリジナルキャラクターの名前は「とのさまバッタ」、弘前市出身神奈川県育ちのお殿様です。背景には津軽こぎん刺しともゆかりのある紗綾形をあしらいました。

※試験販売のため卸売は対応していません。TAKEOのネットショップよりご購入ください。



## • 青森県のせんべい専門店「大成堂せんべい店」

1957年創業、青森県産の材料にこだわり、伝統の石窯製法で一枚一枚丁寧な手作業で焼き上げています。昔から大成堂のせんべいはスーパーやお土産屋さん並び、地元の人には馴染みの味、観光客には青森土産の定番になっています。

## ■大成堂せんべい店

青森県青森市浪館前田4-19-35

ウェブサイト：<http://taiseidou.jp>

担当：渋川 様



## • TAKEOについて

TAKEOは2014年創業の昆虫食の専門企業です。昆虫が野菜、魚、肉などと同じような食として楽しめるより豊かな食卓の実現を目指しています。



会社名：TAKEO株式会社

所在地：東京都台東区西浅草1-3-14

代表者：齋藤 健生

設立：2016年（創業2014年）

ホームページ：<https://takeo.tokyo/>

コーポレートサイト：<https://about.takeo.tokyo/>

twitter：[https://twitter.com/takeo\\_tokyo/](https://twitter.com/takeo_tokyo/)

Instagram：<https://www.instagram.com/takeo.tokyo/>

お問い合わせ先

TAKEO株式会社

担当：齋藤 健生

メールアドレス：[info@takeo.tokyo](mailto:info@takeo.tokyo)

---

TAKEO株式会社のプレスリリース一覧

[https://prtimes.jp/main/html/searchrlp/company\\_id/58584](https://prtimes.jp/main/html/searchrlp/company_id/58584)