

昆虫食TAKEO「旅するコオロギ 博物館風味」、九州大学総合研究博物館公開展示「ふくおか大昆虫展」にて先行販売！

静かでひんやりした"あの博物館の香り"のイメージをスパイスとハーブを独自に調合して表現。2023年の夏休み、ここから始まる昆虫食の思い出づくり。

TAKEO株式会社から「旅するコオロギ 博物館風味」を、九州大学総合研究博物館 2023年度公開展示「ふくおか大昆虫展 in もち」にて、2023年7月14日より先行販売します。会期中の会場物販コーナーでの売上の一部は九大博物館に寄付します。本商品は順次全国のミュージアムショップや小売店へ展開していきます。



- 博物館風味の昆虫食。2023年の夏休み、ここから始まる昆虫食の思い出づくり。

2023年の夏休み、ここから始まる昆虫食の思い出づくり。

「旅するコオロギ 博物館風味」は静かでひんやりした"あの博物館の匂い"のイメージを、バジルを中心としたスパイスとハーブを独自に調合して表現しています。"あの博物館の匂い"は、どうやら標本を保存するための樟脳（カンファー）などの匂いに由来するそうです。樟脳はクスノキ精油由来の天然成分で、バジルにも含まれていることが知られています。最近では標本の保存剤は無臭のものに変わっているようですが、あの匂いが好きで今も樟脳を使い続ける昆虫学者もいるようです。

TAKEOの「旅するコオロギ」のコンセプトは、"その場所"にいる方々に喜んでもらえる昆虫食品をつくることです。今回の舞台は昆虫展のミュージアムショップ。

この商品は、ふくおか大昆虫展のスタッフの方から「ミュージアムショップのグッズとして何か良い昆虫食品は無いだろうか？」と声をかけていただいたことがきっかけで生まれました。

大昆虫展の展示責任者である九州大学の丸山宗利先生は、実はTAKEO開発の三橋亮太の学生時代の先輩です。私たちにとっては憧れの丸山先生や九大博物館と一緒に仕事ができる二度と無い機会であり、いつも以上に商品開発には力が入ります。福岡での開催ということで企画当初は明太子風味やとんこつラーメン風味のコオロギなどのアイディアが出ましたが、できるだけ息の長いを作りたいという思いで「博物館風味」というアイディアをひねり出し、形にしていきました。

大人たちはかつての博物館の記憶に馳せて、子どもたちはここから始まる昆虫食の思い出づくりに。

「旅するコオロギ 博物館風味」は、大人も子供も博物館に訪れたお客さまだけでなく、ミュージアムショップの方にもきっと喜んでもらえる商品になったと思います。

• 商品概要「旅するコオロギ 博物館風味」



商品名：『旅するコオロギ 博物館風味』

発売日：2023年7月14日（金）

内容量：4g

希望小売価格：500円（税込）

原材料名：ヨーロッパイエコオロギ（国産）、食塩、モルトビネガー、ドライバジル、バジルパウダー、オリーブオイル、砂糖、香辛料／調味料（アミノ酸等）

国産コオロギにバジルを中心としたスパイスとハーブをまとわせた、こおろぎ煮干しです。

※7/16（日）よりTAKEOのオンラインストアで販売開始します。

※卸売も承ります。お気軽にお問い合わせください。



原料のコオロギには太陽グリーンエナジー社の国産コオロギを使用しています。福島県と埼玉県の2拠点で、栄養豊富な餌と十分な水を与えてストレスがかからない状態で伸び伸びと育てたコオロギは、サイズが大きく形が綺麗なのが特徴です。クセが少なく食べやすいコオロギです。スパイスとハーブの香りと合わせやすいことから採用させていただきました。

○太陽グリーンエナジー株式会社 webサイト：<https://www.taiyo-ge.co.jp/>

● ふくおか大昆虫展 とは？

福岡に昆虫展がやって来た！

九州大学は日本でもっとも昆虫研究がさかんで、新種を発見したり、図鑑をつくったり、進化の道筋を研究するような基礎的な学問から、昆虫をもとにワクチンなどの医薬品を作ったり、翅(はね)のたたみ方を最先端の応用分野に活かすなど、たくさんの研究者が昆虫を通じてさまざまな研究を進めています。

また、九州大学は日本でもっとも多く昆虫標本を所蔵し、その数は400万点を超えます。この展示では、大学でおこなわれている研究を紹介するとともに、収蔵されているたくさんの標本の中から、よりすぐりのきれいでかっこいい昆虫を紹介します。

期間中、研究者登壇のシンポジウムやカブトムシ標本教室などのワークショップも開催します。こどもだけではなく大人も楽しめる昆虫展。みなさまのお越しをお待ちしております。

○開催期間：2023年7月14日(金)～8月27日(日) 10:00～18:00(入館は17:30まで)

○入場料：一律500円(3歳以下無料) ※中学生以下の入場者にはポストカードをプレゼント!

○開催場所：福岡市早良区百道浜2丁目3番2号 TNC放送会館 1F特設会場



また、7月23日（日）には同じくTNC放送会館にて、九州大学昆虫科学・産業創生研究センター シンポジウム「昆虫ってすごい！未来をつくる昆虫研究最前線！」が開催されます。

丸山先生を含む、九州大学で昆虫に関する研究をする研究者の方々の講演があるほか、TAKEOの技術顧問でもある佐伯真二郎さんの講演「なんで図鑑に昆虫の味がのってないの？ラオスから見る未来の昆虫食」もあります。当日のシンポジウム映像は後日、動画配信を予定されているとのことで私たちも楽しみにしています。

第8回

九州大学昆虫科学・産業創生研究センター・シンポジウム
 (ふくおか大昆虫展 in もち ジョイントシンポジウム)

参加費無料 定員100名

昆虫ってすごい！未来をつくる昆虫研究最前線！

《日時》2023年7月23日(日) 13:30~16:00 《会場》TNC放送会館3F 第2-4会議室

●主催：九州大学 昆虫科学・新産業創生研究センター ●共催：九州大学総合研究博物館、TNCプロジェクト

■演者 (敬称略)

佐伯真二郎 NPO法人食用昆虫科学研究会 理事長
 「なんで図鑑に昆虫の味がのってないの？
 ラオスから見る未来の昆虫食」(約30分)

紙谷聡志 九州大学 大学院農学研究院 准教授
 「え！美味しいの？」カブトムシ」(約20分)

丸山宗利 九州大学 総合研究博物館 准教授
 「アフリカと中米での昆虫調査」(約20分)

屋宜禎央 九州大学 昆虫科学・新産業創生研究センター 助教
 「新種はすぐそこに？
 名のない虫に名前をつけるには」(約20分)

藤田龍介 九州大学 昆虫科学・新産業創生研究センター 准教授
 「日本の「悪い」虫」(約20分)

日野真人 九州大学 昆虫科学・新産業創生研究センター 助教
 「九大におけるカイコ先端研究」(約20分)

佐伯真二郎

【プロフィール】
 昆虫食活動家。ラオスで応用昆虫学と国際保健学の学際領域を展開中のJICA草の根技術協力事業プロジェクトマネージャー。NPO法人食用昆虫科学研究会理事長。TAKEO株式会社技術顧問。「なぜわたしは昆虫に食欲がわかないのか？」疑問に思い、大学院生だった2008年に趣味として昆虫食研究を開始し、いつのまにか本業に。2013年から「蟲ソムリエ」として445種の昆虫を茹でて味見し記録し、昆虫図鑑に味の項目を追加するのが次の目標。
 ●著書「おいしい昆虫記(ナツメ社)」
 ●神戸大学農学研究科博士後期課程単位取得退学。情報学修士。

参加ご希望の方は 応募締切7月10日(月)まで

**「ふくおか大昆虫展inもち」HP内
 応募フォームよりお申し込みください。**

<https://www.daikonchu-ten.com/>

※応募者多数の場合は抽選となり、当選メールの通知をもって発表とさせていただきます。
 ※お1人につき2名までお申込みできます。
 ※当日のシンポジウム映像は後日、動画配信を予定しています。

- 昆虫食コーナーもあるよ！TAKEOの出張販売&試食

会期中は「大昆虫展 特設物販コーナー」が設営され、九州大学や昆虫に関わるグッズ販売に加え、TAKEOの昆虫食品も販売されます。

○1% for 九大博物館

また会期中、「大昆虫展 特設物販コーナー」におけるTAKEOのすべての昆虫食品の売上の1%（以上※）を、九州大学総合研究博物館に寄付します。微力ではありますが、私たちは今後も博物館振興に貢献できるように努力していきます。

（※少額すぎると申し訳ないので寄付金下限値を設定しています。）

○TAKEOの出張販売

会期はじめの7月14日（金）～7月17日（月）は、バツタ仮面に扮したTAKEOの実店舗店長の三浦みちこが出張販売に会場におじゃまします。みなさんと直接お話できることを楽しみにしています！



TAKEOの
バツタ仮面
出張販売

- 会社概要

TAKEOは野菜、魚、肉などと同じように、昆虫が「食」として楽しめる豊かな食卓の実現を目指します。

香る昆虫飲料「タガメサイダー」、全国の生産者ネットワークを活かした「国産昆虫シリーズ」、トノサマバツタの養殖、昆虫食ファンが集う昆虫食の駅「TAKE-NOKO」の運営などに取り組む昆虫食の専門企業です。



わたしたちにとって 「昆虫食」とはなんだろう。

TAKEO は、創業以来、ずっとこれを考えてきました。

「昆虫を食べる」というのは、日本ではまだ一般的ではないかもしれませんが、「食べたいと思わない」「おしくなそう」「気持ちが悪い」人によってはそう思うかもしれません。

しかし、TAKEO が見てきた「昆虫食」は違います。

昆虫食を好きで食べている人、
昆虫食を固んで楽しんでいる人、
昆虫食を食用に丁寧に育てている人。

昆虫食を通して見た景色にいる人たちは、みな笑顔で話していました。

そのような体験を生えてくれる昆虫食を
そして、その周りにいる人たちに、
大切にしたいと思いました。

わたしたちにとって「昆虫食」とはなんだろう。

まだ明確な答えは出ていません。

もしかすると、それは昆虫食に関わる人によって答えが異なるからかもしれません。

だからこそ、一人ひとりが持つ考えを大切にしながら、

そして、誰かを生えてくれる昆虫に感謝しながら

TAKEO はこれからも、みなさんと一緒に「昆虫食」について考えていきたいと思っています。

TAKEO の実店舗「TAKE-NOKO」、やの川産卵子の食事の風景（「おっちゃんガムサイダー」「昆虫パスタ」）

【会社概要】

社名：TAKEO株式会社

本社：東京都台東区西浅草1-3-14

代表者：齋藤 健生

事業内容：昆虫食品の輸入、販売、自社商品の開発、製造、食用昆虫（トノサマバッタ）の養殖、昆虫食の駅「TAKE-NOKO」運営

ホームページ：<https://takeo.tokyo/>

わたしたちと昆虫食：<https://story.takeo.tokyo/>

【本件に関するお問い合わせ先】

TAKEO株式会社：齋藤 健生

info@takeoinc.com

TAKEO株式会社のプレスリリース一覧

https://prtmes.jp/main/html/searchrhp/company_id/58584