

自然を食す ～食糧危機に備えて～

解決しようとする問題点

今まで食されていないものなので、適した調理法が分からない

チームで考え出したアイデア コオロギと野草の揚げ物

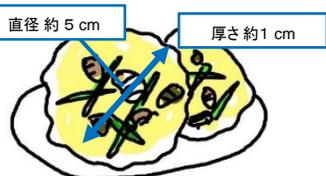


図1 コオロギと野草の揚げ物

昆虫食は肉や魚に比べて**タンパク質の含有量が多い！栄養分も豊富！飼育が安価で簡単に環境に優しい**

天ぷらにしたのは①昆虫の姿を分かりにくくするため②火を良く通すためである。

検証項目

- 1) 揚げ油の種類
- 2) 野草の種類
- 3) コオロギの形状
- 4) 揚げ方



検証方法

揚げ油の検証ではエビ(食感がコオロギと類似)、野草の検証では学内から採取した野草、形状と揚げ方の検証ではコオロギを使用して実験を行った。

因子ごとに調理したエビ、野草、コオロギを被験者10人に食べてもらい、美味しさについてのアンケートを取った。

検証結果

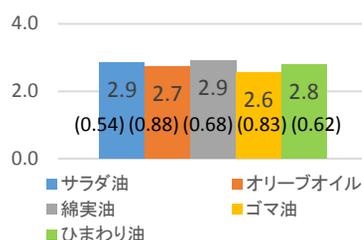


図2 揚げ油の検証結果



図3 野草の検証結果

最も美味しい食べ方は？！

サラダ油で、オオバコで包んだ、羽・足なしのコオロギを竜田揚げにしたもの!!



図4 コオロギの形状の検証結果

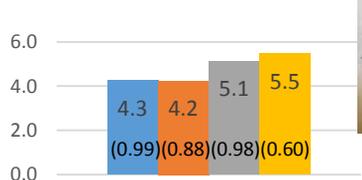


図5 揚げ方の検証結果



図6 完成形

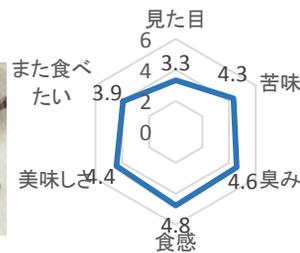


図7 完成形の検証結果

考察

- 1) 揚げ油...サラダは日本で1番消費されている油！そのため食べ慣れていて馴染みのある味だったから。
- 2) 野草...苦味が無く、風味もあり、食べやすい野草だったから。
- 3) コオロギの形状...羽と足は共食いでも残る部分！私たちでも固くて食べにくいから。
- 4) 揚げ方...竜田揚げは日本で最もよく作られている揚げ物。味に馴染みがあるから。

★完成形

コオロギの揚げ時間と野草の揚げ時間の違いにより、野草が焦げて苦くなった

謝辞

試料の提供と貴重な助言をしてくださった長尾先生に心より感謝申し上げます。

また、試食とアンケートにご協力してくださった方々ありがとうございました。そして、202匹のコオロギたち、尊い命をありがとうございました。

H27年度プロジェクトデザイン実践

テーマ: 自然を食す ～食糧危機に備えて～

チーム番号: C2 チーム名: イービー

メンバー: 伊澤幹、遠藤佳純、北野利奈、久我拓也

小崎瑞貴、小南みず穂

担当教員: 宮崎慶輔