

## 県立博物館企画展紹介 ～企画展「ようこそ昆虫レストラン」～

博物館

### 企画展について



#### 【企画展リーフレット】

令和4年10月1日（土）から11月27日（日）まで博物館本館1階企画展示室で企画展「ようこそ昆虫レストラン」を開催しています。

この企画展は、「世界や日本各地の昆虫食文化」「昆虫食レシピ」などの展示を通して、昆虫食の解説と注目される昨今の世界的な動向や背景を解説しています。それぞれの見どころを紹介します。

### 見どころ①「世界と日本の昆虫食」



【バッタとガの炒め物】



【タケムシスナック】

まず、昆虫を食材にすることは、今の日本ではあまりなじみがないという人も多いようですが、世界では、現在20億人もの人々が昆虫を口にしています。

その昆虫食文化の広がりを世界昆虫食地図で紹介するとともに、タイやラオスなどで撮影された約100点の昆虫料理、食用昆虫の写真パネルやスライドショー、現地で収集された昆虫標本約10種も展示しています。

また、国内の昆虫食について、多様な昆虫を食している信州地方のハチ採集「すがれ追い」の話題や、信州三大珍味であるザザムシ(川に生息するトビケラなどの水生昆虫の幼虫の総称)、イナゴ、カイコの紹介をしています。

また、国内の昆虫食について、多様な昆虫を食している信州地方のハチ採集「すがれ追い」の話題や、信州三大珍味であるザザムシ(川に生息するトビケラなどの水生昆虫の幼虫の総称)、イナゴ、カイコの紹介をしています。

### 見どころ②「昆虫食レシピ」



【コバネイナゴ】

伝統的な昆虫食が一部の地方に残る一方で、最近では愛好家たちにより、様々なアレンジで昆虫が食べられています。

いくつかのレシピの紹介と、イナゴやセミなど食べられる昆虫の生体や標本を展示しています。

### 見どころ③「昆虫食の広がりとその背景」



【養殖されるコオロギ】

最近昆虫食の話題がテレビや新聞で取り上げられるようになってきました。これは、2013年の国連食糧農業機関 (FAO) の昆虫食に関わる提言

がきっかけでした。世界人口の増加による食料危機を克服する手段の一つとして、昆虫食が取り上げられた背景と昆虫食の利点、養殖について県内での取材も踏まえながら解説します。

昆虫食は「気持ち悪い」「こわい」など思われる方も多いと思いますが、世界的には広く行われている食文化です。また100年ほど前の日本の各地にも昆虫を食べる食文化がありました。それらが現代生活の中で消えようとする中、再び食材という視点で昆虫を見つめなおす企画展になっています。自然や生物にクローズアップして紹介することの多い博物館の企画展ですが、今回は、文化や国際的な動向についても触れながら昆虫食を解説しています。どうぞ皆さんでお越しください。