

山陽放送社長賞

持ち物「勇氣」

岡山市立旭操小学校

五年生 中津陽 貴

ぼくは、「昆虫食（みんなで食べればこわくない）セミ編」のイベントに参加するため、和気町の自然保護センターへ行きました。センターへは父と妹との三人で行きました。

参加が決まった時、正直少しいやでした。なぜならぼくは、図かんで虫を見るのは好きだけど、実際に虫をさわるのは大の苦手だったからです。そんなぼくが昆虫を食べるなんて、考えられませんでした。ぼくのことをよく分かってる母は、「本当に大丈夫。あなたがセミなんて食べられるの。」と心配していましたが、ぼくは強がって、「大丈夫だよ。」

と言ってしまいました。

イベントが始まりました。まず初めに、イベントの先生から昆虫食についてのお話がありました。話によると、これからは、タンパク質を多くふくむ昆虫食が必要になってくるそうです。なぜかという、人口の増えすぎで食糧不足になったり、家畜を育てるための土地が減ったりして、タンパク質不足になるのではないかと言われているからです。でも、昆虫はタンパク質を多くふくんでいます。昆虫は、少ないエサで成長し、しかも、地球上に一番多く生息しています。なので、手軽にタンパク質を摂取できる昆虫食が必要になってくるのです。しかし、昆虫のすがたそのままだと、気持ち悪くて食べられない人がたくさんいるはず。なので、昆虫をすりつぶして昆虫のすがたを見えなくして商品を作ったり、有名人に昆虫食をせんでんしてもらったりして昆虫食を世の中に広める計画が考えられているそうです。

話の最後に、クマゼミのから揚げの作り方を教えてもらいました。まず、生きたクマゼミをつかまえます。このとき、木の上にいるセミほどわかく、美味しいので、できるだけ木の上方にいるセミをねらいます。つかまえたなら、すばやく冷とう庫に入れます。昆虫のきん肉は酸化しやすいので、それをふせぐ

ためにすばやく冷とう庫に入れるといいそうです。揚げる前に、食べやすくするため、たて半分に切ります。そして、から揚げのころもをまんべんなくつけます。最後に、熱した油の中に入れて、ころもがきつね色になったら、お皿にもりつけ、完成です。

イベントの最後に、試食がありました。クマゼミのから揚げとクマゼミの素揚げ、クマゼミのチリソースがらめと、おまけのイナゴのかんろろが出てきました。見た目はセミそのまま、正直気持ち悪かったです。その時、後ろから、

「美味しい。」

という声が聞こえて、ふり返るとぼくよりもずっと小さい子が笑顔でセミをバリバリ食べていました。そして、となりを見る
と妹が

「美味しい。」

と食べていました。ここであきらめるとかっこう悪いと思いい、ぼくも思い切って食べてみました。すると、びっくりするほど美味しかったのです。から揚げはエビフライにマヨネーズをたっぷりかけたような味、素揚げはパリパリちよっぴり塩味、チリソースはパリッパリのトロトロピリカラ、かんろろにはシャリシャリあまくてどれもとても美味しかったです。特に、から

揚げがとても美味しくて、一番のお気に入りでした。セミニひき分、イナゴニひき分をペロリとたいらげてしまいました。自分でも絶対食べられないと思っていたのに、勇気を出して食べた自分を、すごいと思いました。

家に帰って、母に笑顔で報告すると、
「うそでしょ。本当に食べたの。信じられない。すごいじゃん。」

とおどろいていました。そこでぼくは、

「セミのから揚げ作って。」

とたのむと、

「絶対に無理。いやだ。」

と言われてしまいました。いつか母にもセミのから揚げを食べさせてみたいです。

昆虫食を体験してからは、昆虫を見る目が少し変わりました。セミが鳴いていたたり、チョウがひらひら飛んでいたたり、バツタがピョンピョンはねていたたりすると、「食べられるのかな。美味しいのかな。」とふと思うようになりました。昆虫を気持ち悪いと思う人もいるかもしれませんが、勇気を出して一度食べてみると、意外と美味しいと思うかもしれません。ぜひ、みんな

なにも食べてほしいと思います。

そして、昆虫食を通して食糧問題にふれたことで、フードロスを減らすこと、今ある資源を大切にすることの意味がよく分かりました。今後も、いろいろなイベントを通して、世界がかえる問題をもっと知りたいです。そして、自分なりの方法で問題の解決につながる行動を心がけていきたいです。