

昆虫食 TAKEO、国産昆虫シリーズ第8弾は「山梨かいこ蛹 甲州みそ味」

昆虫食から養蚕業を応援。

国産昆虫シリーズ第8弾 昆虫煮干し「山梨かいこ蛹 甲州みそ味」を2021年8月18日（水）より発売します。
山梨県 アシザワ養蚕が育てた希少な日本種カイコ 小石丸 を使用、五味醤油の「甲州やまごみそ」でみそ漬けに。



- 昆虫食から養蚕業を応援する。

■「アシザワ養蚕」のお蚕さま

山梨県富士川町「アシザワ養蚕」のカイコさなぎを使用しています。アシザワ養蚕は150年続く歴史ある養蚕農家で、生繭として年間約2.5t（カイコとしておよそ120万頭）におよぶ全国屈指の生産量です。代表の芦澤洋平さんは1987年生まれの6代目。先代の定弘さんと二人三脚で愛情をかけていお蚕さまを飼育しています。



© アシザワ養蚕

日本の養蚕業の衰退は深刻です。2020年、全国の養蚕農家数は228戸、生繭生産量は約80tでした。これは1989年比でそれぞれ1/260、1/340、最盛期の1929年比だとそれぞれ1/10000、1/5000となります。何か有効な手を打つことができなければ、日本の養蚕業、養蚕文化は失われてしまうでしょう。

芦澤さんの近隣にはかつて何軒も養蚕農家でしたが、みな果樹に転作してしまい、今や町内では芦澤さん一軒だけとなってしまいました。芦澤さんは現在は約3haもの広大な桑畑を管理し、地域の養蚕文化を守っています。



芦澤さんは『いつの時代も社会に必要とされるお蚕を育てていく』ことをスローガンに掲げ、養蚕業の可能性を積極的に開拓しています。昆虫食レストランANTCICADAが開発したブランデーに芦澤さんの蚕沙（カイコのフン）が採用されたことも記憶に新しいです。私たちも芦澤さんのその思いに共感し、一緒に日本の養蚕業の振興に貢献していきたいと考えています。

■希少な日本種「小石丸」

本品は「小石丸」というカイコの品種を用いています。小石丸は皇后さまもお育てになっている日本種であり、非常に細い上質な糸を産するのが特徴です。しかし小石丸はその繊細さから生産が難しく、現在の主流は生産効率の高い交雑種に

切り替わっています。それでも芦澤さんはこだわりをもって小石丸を守り続けています。



- 「山梨かいこ蛹 甲州みそ味」の特徴

■五味醤油の「甲州やまごみそ」

山梨県といえばほうとう、ほうとうといえばみそ。今回は山梨県甲府市にある五味醤油さんの「甲州やまごみそ」を使用させていただくことにしました。

米こうじと麦こうじを合わせて発酵させた山梨の地みそ「甲州みそ」。創業から変わらない味で地元の食卓や郷土料理のほうとうを支えてきました。原料は、大豆、米こうじ、麦こうじ、天日塩のみ。天然醸造で、半年～10ヶ月発酵させたものになります。（五味醤油ホームページより引用）

甲州やまごみそは発酵を止めていない生きたみそです。一般的なみそは品質を一定に保つために、火入れや酒精を添加することで発酵を止めます。甲州やまごみそは火入れも酒精の添加もしないために発酵は進み続け、風味が日々変化していきます。

そんなみそを使っているので「山梨かいこ蛹 甲州みそ味」も時期によっては風味差が出る可能性があります。その変化も一緒に楽しんでいただければ嬉しく思います。

五味醤油ホームページ

<https://yamagomiso.com/>

■製法特徴

甲州やまごみそをベースに、三温糖と沖縄の海水塩、隠し味に同じく発酵食品である和紅茶を加え、独自の煮干し製法で仕上げました。添加物不使用、できるだけ素材の風味を活かすように工夫しました。

■タンパク質45%

本商品に含まれるタンパク質は約45%。ヘルシーなおつまみ、おやつとしておすすめです。

■風味特徴、シーザーサラダと相性良し

口に入れるとみそのやさしい香りが立ち昇り、噛みしめるとカイコの強いうまみとみそ味が染み出します。最後に香ばし

いかいこの香りとみその香りが鼻に抜けていきます。

山梨かいかは発酵食品との相性が良く、特にクリーミーなチーズとよく合います。TAKEDのおすすめはシーザーサラダとの組み合わせ。クルトンの代わりにトッピングすれば、サクサクとした食感に深みのあるうまみが加えられます。かいかでしか味わえない、特別なおいしさです。

「かいかが苦手」という昆虫食経験者の方にもぜひ試していただきたい組み合わせです。



- 商品概要



お得なフルサイズ、手軽なミニサイズの2種類。卸売も承ります。



会社名：合同会社TAKEO

所在地：東京都台東区松が谷1-6-10

代表者：齋藤 健生

設立：2016年（創業2014年）

ホームページ：<https://takeo.tokyo/>（ご購入はこちら）

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

twitter：https://twitter.com/takeo_tokyo/

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

お問い合わせ先

合同会社TAKEO（タケオ）

担当：齋藤 健生

メールアドレス：info@takeo.tokyo

合同会社TAKEOのプレスリリース一覧

https://prtimes.jp/main/html/searchrlp/company_id/58584