

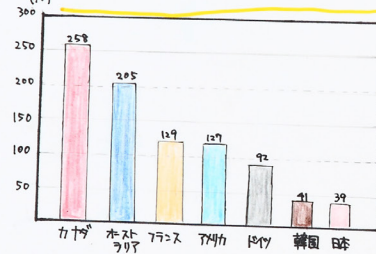
# 虫くわいスワール

## 虫料理紹介

資源がもともと少ない上に、人口が多い日本は食料確保が大きな課題でしたが、近年問題が深刻化してきています。

平成25年の日本の食料自給率は39%にまで落ち込みました。つまり60%以上の食料を輸入に依存しているのです。

世界の国々の食料自給率(2013 日本) (%)



そこで...

日本の食料自給率UPのための新たな食材



を取り入れよう!!

- 虫は高タンパク質で栄養価が高い。
- 低コストで大量生産が可能
- 種類が多く調理のレパートリーが富んでいる。

### セミチリ

皆さんもよく知っている有名な中華料理であるエビチリ。そのエビをセミに変えたものである。幼虫を使って料理するので柔らかくアリアリの食感を楽しむことができる一品。

### アゲハ蝶ゼリー

アゲハチョウを丸ロー匹ゼリーにしてみた料理。見た目も綺麗でデザート感覚で食べる事ができる。

### タガメのエスニックスープ

水生昆虫であるタガメを使ったスープ。比較的あっさりとした味で、野菜などと一緒に調理する。高タンパクで栄養が豊富。

# 小学校からの虫

小学1年生からの

3ヶ年プラン

1年次

2年次

3年次

① スズムシ → カブトムシ → アゲハチョウ

・ 初心者向けで飼育期間も短く簡単なコース

② スズムシ → キリギリス → カブトムシ

・ 比較的飼育が楽で虫飼育を楽しめるコース

③ マツムシ → カイコ → トノサマバッタ

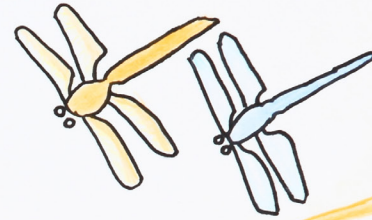
・ 比較的飼育が楽で虫飼育を楽しめるコース

④ コオロギ → トンボ → タガメ

・ 水生昆虫が多く上級者向けのコース

⑤ クツムシ → カマキリ → ノコギリクワガタ

・ 飼育期間が長く世話が大変なコース



## その他の活動

- ・ 小学校の生活科の授業で飼育している虫を観察する。
- ・ 教科書と一緒に昆虫類の図鑑を配布する。
- ・ 家庭科の授業で昆虫を使用した調理実習を行う。
- ・ 野外に出て昆虫採集を授業内で行う。