

二〇一三年に国連の食糧農業機関（FAO）が『食用昆虫』という文書を発表した。副題の「食料と飼料の確保の将来展望」が示唆するように、世界の人口が急速に増加していくと、二〇二〇年代中頃には人類が必要とするタンパク質源の不足が懸念され、その対策として昆虫を食料資源とすべきであるという内容である。

昆虫というとゲテモノのようであるが、世界では何千種類もの昆虫が日常の食材になっており、東南アジアの市場では多種多様な昆虫の佃煮や串焼きが販売されている。かつては日本でも百種以上が食用になっており、戦中戦後に田舎に疎開していた人々はイナゴを自分で捕獲して佃煮にして栄養を補充していたこともある。

昆虫がタンパク質源不足対策の切札とされるのには種類が豊富とか繁殖が容易という以上の理由がある。農業と牧畜という食糧生産技術がもたらした地球規模の環境問題への対策である。第一は森林の破壊対策である。人類が農業と牧畜を開始する以前、地球には六二億[㊦]の森林が存在したが、田畑や牧場に改造されてきた結果、現在では四〇億[㊦]に減少した。

第二は淡水の不足への対策である。天水ではなく灌漑用水で維持されている田畑は過去五〇年間で二倍以上に増加し、その結果、人間が消費する淡水の七〇％は農業で使用されている。結果、世界各地で淡水争奪紛争が急増し、二〇世紀は石油の世紀であったが、二一世紀は淡水の世紀になるという予言が現実になりつつある。

第三は現在の主要なタンパク質源である鶏肉、豚肉、牛肉の肥育に必要な飼料、淡水、用地が昆虫と比較すると膨大という問題である。同一の重量のタンパク質を生産するのに必要な飼料はコオロギを一とすると、鶏肉は一・五、豚肉は二・九、牛肉は五・九であり、淡水は飼料を育成する淡水も合計すると五七五、八七五、五五〇〇にもなる。

用地については深刻で、昆虫を基準にすれば、単位重量あたりのタンパク質を生産するための面積は鶏肉で五〇、豚肉で六五、牛肉で二五〇の面積を必要とする。その結果、農地と牧場のため、世界全体では毎年、九州の面積に匹敵する森林が減少し、アマゾン流域だけでも山梨県の面積の三倍に匹敵する熱帯雨林が伐採されている。

以上のような背景から食用昆虫が注目されてきたが、先行してきたヨーロッパでは養殖から販売まで昆虫に関連する企業はすでに一一〇社以上存在し、アメリカの七五社、日本の三三社を大幅に上回っている。その市場規模は世界で現在七〇億円程度であるが、五年後には一四倍の一〇〇〇億円産業になると予測されている。

この動向を人類の食糧の歴史の視点から解釈すると意義が明瞭になる。農業開始以前、人類は一五〇〇種類以上の植物を食料としていたが、次第に減少して現在では二〇種類の作物で生活し、コメ、コムギ、トウモロコシという三大作物だけで九割になる。時間とともに食材は単調になり、料理で多様を確保しているのである。

筆者は世界の多数の先住民族を訪問した経験があるが、そこでは昆虫は当然として、ウミガメ、アザラシ、ミツアリなど現在の先進諸国では見掛けない食材が流通している。最初は躊躇するが、実際は美味である。人口急増の結果として昆虫が食材として登場してきたが、多様な食事を奪回する機会としても評価すべきである。