

平成 30 年 8 月 6 日

多治見高校トピックス ～多治魂セミナーNo.2 Joost Van Itterbeeck さん、上村尚美さん～

第二回の多治魂セミナーは平成 30 年 7 月 3 日に開催し、Joost Van Itterbeeck 博士（立教大学客員研究員）と上村尚美さん（料理研究家）にお越しいただきました。今回のセミナーの目標は「昆虫食文化を味わい、異文化理解する心を育もう」でした。今回のセミナーには多治見高校生 58 名、多治見北高校生 11 名が参加してくれました。

講演会の前には日本の伝統的な昆虫食（イナゴ、はちのこ、カイコの佃煮）や、上村さんが作られたへぼ^{注1}の成虫の素焼き、へぼの焼き菓子を試食しました。また、立教大学で地理学を研究されている野中健一教授もセミナーに駆けつけてくださり、アフリカのカメムシやシロアリ、蛾の幼虫を提供してくださりました。もちろん、それらも美味しくいただきました。

※注 1 へぼ…クロスズメバチ及びシダクロスズメバチの呼び名、地方によって異なる呼び名で呼ばれている点も興味深い



「イナゴ」や「はちのこ」などを試食する多治見高生と多治見北高生。最初に食べる生徒は恐る恐る食べていたものの、数名が食べ始めると皆普通に食べていました。食品は伊那信州珍味さんからご提供いただきました。

上村さんからは「昆虫にも、ほかの食材と同じように独特の味があって、その味が活かされる食べ方ももちろんある」というお話しをしていただきました。上村さんは現在、昆虫を材料に様々なお菓子や料理を作られており、それらは岐阜・愛知の行楽施設やインターネットでも販売されているので、是非調べてみてください。



上村さんの講演



Joost さんの講演（すべて英語）

Joost さんは「日本と世界の昆虫食文化」について、すべて英語で講演していただきました。現在、世界の人口が急増しているため、近い将来には食料不足に陥ることが予測されています。そこで、新たな食糧として考えられているのが昆虫です。昆虫は、肉牛や豚と比較しても圧倒的に狭い面積で、大量に生産できることが分かっています。Joost さん自身、昆虫食は世界を救うと考え、現在、いろいろな昆虫食文化を調べているそうです。また、昆虫を食べることについて嫌悪感を示す人は何に嫌悪感を示すのかという研究も行われているそうです。



今回のセミナー後の感想では、昆虫なんて食べられないわけがないと言っていた生徒の多くが、昆虫は意外と美味しくて、食べ物として十分認識できると答えていました。また、上村さんや野中教授へはたくさん質問が出ていて、Joost さんへも多くの生徒が頭をフル回転させて英語で質問できていました。異文化を理解するために日本語と英語を飛び交わせながら学ぶ素晴らしい機会になったと思います。今回のセミナーでも多治見高生・多治見北高生の潜在能力の高さには驚かされました。

当日は岐阜新聞の方が Joost さんへ取材に来られていました。記事はこちら👉
<https://www.gifu-np.co.jp/news/20180707/20180707-55681.html>

^{たじこん}**多治魂セミナー**とは…今年度から多治見高校では、生徒の皆さんに学ぶ面白さを体感してもらうために、大学などの研究機関や企業で夢をもって活躍されている方を招いて講演会をしていただいています。このセミナーは、多治見高校生以外にも近隣の学校からも参加でき、また、質疑応答の時間を長めに取って、講演者と生徒の皆さんが対話・議論する時間がたっぷりある点が特徴です。

担当：自然科学コース主任 佐賀達矢