

特別常設展示

伊那谷 信州

伊那市創造館
1階特別展示室

午前10時
～午後5時

(最終入場は
午後4時45分)

※観覧無料

○現在、昆虫食を取り巻く状況は大きく変わり、主に『食糧危機への解決策』や、

『SDGs達成の方法』として語られることが多くなりました。

今回、伊那市創造館では、あらためて特別展示『信州伊那谷昆虫博おかわり』を常設展示とするにあたり、『伝統的な伊那谷の昆虫食』と『昆虫食のニューウェーブ』に注目し昆虫食をめぐる明るい未来を探ることにしました。

『虫を食べるしかない未来』ではなく、『虫も食べられる豊かな食文化の未来』を。

伊那市・伊那市教育委員会

伊那市創造館

〒396-0025 長野県伊那市荒井3520番地
TEL 0265-72-6220 FAX 0265-74-6829
E-mail szk@inacity.jp

昆虫食の未来

おかわり！
六本脚の
おいしい
友だち

昆虫食が
世界を
救うって
本当？

昆虫食の
聖地

○令和4年8月より開催してきました企画展「大昆虫食博RETURNS!」は、好評のうちに幕を閉じました。

4か月間の入場者数は、3,000人以上。全国各地から、多くの方々に見ていただくことができました。

小学生の自由研究、中学生の研修旅行、高校生による情報発信、大学生の卒論製作、様々な媒体による情報記事掲載など、あらゆる世代からの反響も印象的でした。

文化庁による「食文化ミュージアム/食の体験・情報発信施設」認定や、伊那市の「昆虫食の聖地」宣言(?)など、昆虫食をめぐる注目はますます高まっています。

今回、伊那市創造館では「大昆虫食博RETURNS!」の展示物を再構成し、創造館

1階「特別展示室」に常設展示することになりました(※)。

この地域の昆虫食の歴史や、最新の昆虫食にまつわるニュースなどを発信していきます。

(※特別展開催時には、昆虫食常設展示を休止することがあります。)



伊那市創造館は、文化庁が認定する『食文化ミュージアム/食の体験・情報発信施設』に選ばれました。(令和4年3月3日)





イナゴは、一番身近な家庭の味です。遊びながら子どもたちが田んぼで採ってきたイナゴを、お母さんがつくだ煮してくれる。思い出とともに今も生きる、普通の昆虫食です。

第一部「伊那谷、伝統食としての昆虫食」

伊那谷ではいつから虫を食べてたの？違うんです。むかしはみんな、どこでも食べていたんです。ではどうして伊那谷にこんなに豊かな昆虫食文化が残っているのでしょうか。第一部では伊那谷に生き続ける代表的な5つの昆虫食をピックアップし、それぞれの成り立ちを探ります。



追う楽しみ、飼う楽しみ、食べる楽しみ。地蜂(クロスズメバチ)の巣を採取して、ハチノコを食べるまでの一連の行為は、大人の趣味として確立し、新たなファンを今も生み続けています。



伊那谷だけにあるヒミツの食べ物。ざざ虫は、大正時代からそれを扱う業者がいて、東京の料亭などに高級珍味として、販路を作り出してきました。小さな産業ですが、今も続くざざ虫漁は、そうして守られてきました。



日本の近代化を支えてきた製糸業と、養蚕業。カイコの蛹は、製糸業の副産物として一つの産業を成り立たせてきました。サナギを食用にするのは、そのごく一部の利用法です。



伊那谷昆虫食グルメのNO.1、ゴトウムシは、木の中に棲むカミキリムシの幼虫です。薪割りで採取した幼虫を、その場で七輪に載せて焼くのが作法です。



しんしゅういなだにこんちゅうしょくはくおかわり!



レストラン ANTICICADA
篠原 祐太 代表
「食は作業ではない、冒険だ。」

○2020年、東京馬喰町に昆虫食も含む自然を大胆にいただくレストランを開業。コオロギビール、コオロギラーメンなど、多くのメディアに取り上げられ、人気店となっている。開業3年を経て、新たな挑戦を始めようとしている。

上伊那農業高等学校
コミュニティデザイン科
グローバルコースの生徒たち
指導教諭 山下 昌秀 先生

「挑戦!伊那谷昆虫食の
新たなブランド化」

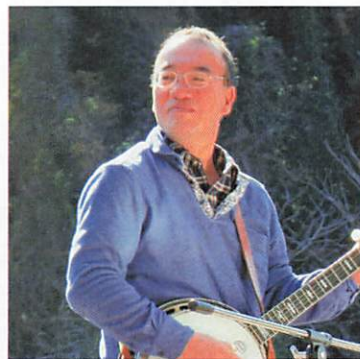
○伊那谷の伝統食「ざざむし」に新たな解釈を加え、ふりかけの材料とし「ざざティンふりかけ」を開発、発売する(2022年)。ざざむしの養殖にも挑戦し、新たな知見を得ることに成功した。2023年度も、伝統的昆虫食から視野を広げて、新しい食の提案を構想中。



第二部 「昆虫食のニューウェーブ！」

伊那谷の豊かな自然を循環させ、森と人とのかかわりを見つめ、伝統的な昆虫食文化を守ることと同時に、日本中で起きている新たな昆虫食の動きを探ることも大切です。

「信州伊那谷 昆虫食博 おかわり」では、そういった「昆虫食のニューウェーブ」ともいうべき状況も紹介します。



立教大学文学部 文化環境学
大学院超域文化学専攻
野中 健一 教授
「昆虫食を通して、
自然を体に取り込む。」

○30年来、昆虫食の研究に取り組んできたこの世界のバイオニア。「身近な自然に向き合う」地元の人々に共有されてきた文化の本質を見つめて世界中をめぐってきた。

それは『虫をたしなむ』とか『虫を食べてみる』というとは別世界で、今どきの『昆虫食』のマーケティングにはのらないかもしれないが、それをどう表していくか、を日下の課題としている。

伊那市創造館

〒396-0025
長野県伊那市荒井3520番地
TEL 0265-72-6220
FAX 0265-74-6829
E-mail szk@inacity.jp



- 電車利用……JR飯田線伊那市駅より徒歩4分
- バス利用……伊那バスターミナルより徒歩3分
- 自動車利用……中央道伊那インターより15分
……中央道小黒川スマートインターより10分

※お車でお越しの方へ
いなっせ駐車場など、市営駐車場をご利用の上、駐車券を創造館1階事務室までお持ちください。無料化いたします。
※ホームページは…
「伊那市公式」を検索→www.inacity.jp → [くらし・行政](#)
→ [図書館・美術館・博物館](#) → [伊那市創造館](#)