

昆虫粉末でクッキー

東雲高2年生 注目の食材学ぶ

篠山東雲高校フード・インスティテュート類型の2年生がこのほど、新しいタンパク源の食材として注目されている「昆虫食」について学び、3種類の昆虫の粉末を使ってクッキーを作った。コロナ禍のため自宅を持ち帰って食べた。

東大阪大学短期大学部

(東大阪市) 実践食物学 科の 教授が指導。昆虫食はタンパク質、ビタミンB類、食物繊維が豊富なことを説明し、生徒たちは3班に分かれて、それぞれコオロギパウダー、バッタパウダー、かいこパウダーを生地に入れてクッキーを焼いた。

教授によると、コ

オロギはかつおぶし、

バッタは小エビ、かいこ

はクワの葉の風味がする

という。

コオロギクッキーを作った 岩(今田中出身)は、「昆虫食を食べるのは初めて。メ

ディアで話題になっているので興味がある。どんな味なのか楽しみ」と話していた。

丹波新聞

2022年2月17日



昆虫の粉末を入れてクッキーを焼く生徒たち
|| 丹波篠山市福住で