

起業家Close-up

松居 佑典 さん [株式会社 BugMo 代表]

昆虫が未来の食を変える!

もう一つは、現地の人に招かれ、貴重で高価な赤アリの食べさせてもらったとき、その美味しさと感動が忘れられなかった。「自分たちの生活圏で得たたんぱく質を地域の人たちで消費する。そんな持続可能な社会の仕組みを作りたい!」アフリカでボランティア経験がある西本楓さんと出会い、昆虫食が広がる未来をワクワクしながら語り合った。2018年5月に起業し、食用コオロギの養殖と商品化の取り組みを始めた。

既存の畜産に代わる『ECOなたんぱく源』の生産と供給を目指す

松居さんが昆虫食ビジネスに取り組むようになったきっかけは二つある。一つは、東南アジアに旅行したとき、家畜の餌となるトウモロコシや大豆を栽培するため森林が伐採され、あたり一面荒れ果てた姿を目の当たりにしたことだ。動物性たんぱく質を摂る方法として畜産は資源変換効率が悪く、生産する過程で大きな負担を強いるということに気づいたという。

うま味を追求した商品と循環型の養殖システムで持続可能な食のあり方を提案



同社の「こおろぎだし」コンセプトは「生きるためのおいしさ」

社名の BugMo には「牛や豚と同じように、昆虫(Bug)も」という意味が込められているという。独自にコオロギの加工・熟成技術を磨き上げ、食べた人が美味しいと感じるうま味成分を追求することで、「豊かな食の選択肢の一つとして手に取ってもらいたい」と松居さん。「まずは、出汁パックや調味料、漁獲量が減っているエビ・カニ類の代替として原料を提供し、昆虫食を身近に感じてもらいたい。」



代表の松居 佑典さん

ることができた。2021年中には兵庫県中部の廃校を活用したコオロギの自動養殖工場を立ち上げ、来年4月までに年間8トン・約2300万匹を育てる予定だという。コオロギの生体機能の研究も進め、食品残渣で育てる方法も確立し、食品メーカーや小規模農家でも手軽に昆虫養殖を始められるようなコオロギ養殖システムを提供したいと考えている。

会社では、「こおろぎだし」の活用レシピを作成し、出汁パックの取引先や顧客に配布している。「出汁にこだわる人気料理店がひしめく京都からコオロギを当たり前前の食材として広げていきたい」と松居さん。食卓を昆虫が支える日もそう遠くないかもしれない。

< DATA > 株式会社 BugMo

[代表者] 松居 佑典

[住所] 京都市上京区甲斐守町97 西陣産業創造會館2階

[電話] 075-417-0115 [WEB] <https://bugmo.jp/>

[事業内容] 食用昆虫の養殖システム開発、昆虫由来の食品等の開発・製造・販売
[創業年] 2018年

