

クリケットパウダー

◆クリケット（食用コオロギ粉末）

国連食糧農業機関（FAO）は、新しい安価なタンパク質源として、昆虫食の消費を増やすよう奨励しています。FAOの推定によれば、世界の人口は2050年までに90億に増加し、その結果、食料と飼料が不足する可能性があり、食糧生産を70%増やす必要があるとしています。

蛋白源としての動物飼料の生産は、膨大なエネルギーと資源(土地、水、肥料)を必要とし、環境への影響も大きいことから、昆虫食が注目されています。

◆なぜ、コオロギ？

①蛋白質が豊富（低脂肪、他の栄養素も豊富）

タンパク質：63.3%・・・牛肉とほぼ同じ（未脱脂品）→ 弊社実施の脱脂品では、**約80%**

脂質：11%・・・低脂肪、炭水化物：18%

その他、食物繊維、カルシウム・鉄などのミネラル、ビタミン類（Chutikarn Farm製品分析値）

②環境にやさしい（温暖化ガスの発生が少ない）

③飼育しやすい

・エサ ●1kgのたんぱく質を得るために必要なエサの量の比較

コオロギ：1.7kg、鶏：2.5kg、豚：5kg、牛：10kg

・場所 ●1kgのたんぱく質を得るために必要な土地の比較

コオロギ：15m²、鶏：45m²、豚：50m²、牛：200m²

・飼育日数が短い

コオロギ：45日、鶏：3ヶ月、豚：6ヶ月、牛：2年

・水 ●1kgのたんぱく質を得るために必要な水の量の比較

コオロギ：4リットル、鶏：2300リットル、豚：3500リットル、牛：22000リットル



ヨーロッパエコオロギ（Acheta種）

◆コオロギ生産拠点としてのタイ

伝統的に、コオロギの他、タガメ、竹芋虫、セミ、蟻、サソリなどを食用としており、コオロギ飼育農家も多く、また、気候的にも、年間を通じて養殖が出来ることから、生産拠点として、生産量が急増しています。また、消費者にとって安全な良質のクリケットを生産することを目的に、世界で唯一のコオロギ飼育に関する**GAP認証**制度を設けています。

GAP認証証明書



◆利用法

「 Pasta 」 「 パン 」 「 ケーキ 」 「 スナック菓子 」 「 プロテインバー 」 「 せんべい 」 など。風味は、エビの粉末に似ていますので、違和感なく、お召し上がりいただけます。※配合量は、概ね～10%程度です

◆機能性

たんぱく質の補給だけでなく、コオロギを食べると腸の健康が改善し、全身性炎症が軽減するという報告があります 「Impact of Edible Cricket Consumption on Gut Microbiota in Healthy Adults, a Double-blind, Randomized Crossover」 Trials scientific Reports (2018) 8:10762



◆性状

薄茶～茶色の粉末

◆包装

10kg（5kg×2）

◆原料表示例

食用コオロギ粉末

GMP/HACCP認証取得



【注】エビ・カニと近縁なので、エビ・カニアレルギーを持つ方は、アレルギー症状が出る可能性があります。