

# SDGs × 海部高校

～ 食料問題対策 ～

24 HR

私たちは「総合的な探究の時間」で、SDGs (持続可能な開発目標) を軸に「達成するためには、“飢餓”という世界の問題に着目してみた。そこで、現在注目されている「コオロキ」(昆虫食)の普及活動を行う、という方針。

## Q. なぜ、コオロキなのか??

実際にコオロキを「試食」してみました。食パンの全員が量と味がおいしいと答えました!!

### ① 栄養価が高い

そのほか、EPA、DHA、鉄分、たんぱく質、ミネラル、健康的!!

100gあたり(g)	ウシ	ブタ	コオロキ
たんぱく質	16.8	17.1	66.4
脂質	19.6	19.2	17



### ② 環境に優しい

・飼料変換率が高い!  
少い飼料でたくさん!!

・温室効果ガスへの排出量が少ない!!

### ③ 生産効率的

・35日で成長 → 食パンになる。早い!  
・土地が狭くても生産可能!!  
・餌の選択肢が多い!  
→ 廃棄される食品も使える??

牛肉 1kg 生産 ... 飼料 8kg  
コオロキ 1kg 生産 ... 飼料 2kg

コオロキは、良い所が多い、おいしいあります。  
誰か、食パン物・栄養に困らない社会を目指しましょう!!  
ぜひ、お試してみてください!!

**注意**  
コオロキは甲殻類の成分が強いのでアレルギー、花粉アレルギーの方はお控え下さい。