

## 農&食テック革命 (3)

世界が注目するのは培養肉だけではない。米カリフォルニア州の食品テクノロジー企業、ビヨンド・ミートが、48兆円（約5300兆円）の世界の食肉産業にパラダイムシフト（枠組みの転換）を起こそうとしている。主力商品は、植物由来の材料で作る肉やソーセージを模倣した「フェイクフード」。培養肉と違い、すでに製品化され、急速に人気が高まっている。

食肉は一切使わず、エンドウ豆やソラ豆などの植物由来の原料を最先端の技術で、風味や食感、見た目、肉汁を限りなく本物の食肉に近づけた。さらに鉄分やアミノ酸、ビタミンなども加え、高い栄養素を含む「次世代の食」としてベジタリアンにとどまらず、肉食者からも注目を集めている。

世界の食肉消費量の大半を欧米が占めるが、1人当たりの消費量は近年、減少している。この傾向は環境問題や健康、動物愛護の観点を重視するミレニアル世代（18～36歳）がけん引している。「ミートレス社会」の到来である。

ビヨンド・ミートの製品はこの流れにぴったり合致。2017年の売上高は倍増した。現在、アマゾン

・ドット・コムや大手スーパーのセーフウエー、クローガー、アルバートソンズなど全米2万7000以上の店舗やレストランが取り扱っており、精肉コーナーに肉と一緒に陳列されている。驚くことに、同社の製品を購入する消費者の70%が肉食者であるという。

ビル・ゲイツ氏やセルゲイ・ブリン氏などシリコンバレーの投資家や、米食肉最大手のタイソン・フーズなどの大手メーカーが積極的にビヨンド・ミートに投資している。日本企業では三井物産が出資しており、日本での販売に向けた検討を進めている。ビヨンド・ミートだけでなく、動物性タンパク質を模倣したフェイクフードのスタートアップが数多く立ち上がっている。

フェイクフードがこんなにも脚光を浴びる理由は、培養肉と同様、世界的な食料問題と気候変動である。国連食糧農業機関（FAO）の調査では、50年の世界人口90億人を養うため、食料生産を05年の1.7倍、食肉供給量を10年の1.7倍に引き上げる必要があるとされている。

農作物1kgの生産に必要な水は米で3.6トン、牛肉で20.6トン。肉1kgを作るのに必要な飼料に至っては、牛で20kg、豚で7.3kgと、膨大なエネルギーと水を消費する。食肉生産が環境に与える負荷は計り知れない。

爆発的な人口増加と新興国の経済発展で、現行の食料生産システムそのものが気候変動を加速させる一因になっている。フェイクフードの普及は、爆発的な食料需要の増加への対応や気候変動の緩和策となるだけでなく、動物由来の食品市場と食文化に大きな変革をもたらす可能性がある。

# 次世代食、フェイクフード

