

Title	代替肉（フェイクミート）・培養肉（クリーンミート）市場への参入可能性に関する調査
Author(s)	五十嵐, 美香; 川島, 啓
Citation	年次学術大会講演要旨集, 33: 345
Issue Date	2018-10-27
Type	Conference Paper
Text version	publisher
URL	http://hdl.handle.net/10119/15599
Rights	本著作物は研究・イノベーション学会の許可のもとに掲載するものです。This material is posted here with permission of the Japan Society for Research Policy and Innovation Management.
Description	一般講演要旨

2 A 2 6

代替肉（フェイクミート）・培養肉（クリーンミート）市場への 参入可能性に関する調査

○五十嵐美香, 川島啓（株式会社日本経済研究所）
m. igarashi@jeri. co. jp

1. はじめに

本調査研究は、一般財団法人日本経済研究所による「代替肉（フェイクミート）・培養肉（クリーンミート）市場への参入可能性に関する調査」の一部内容を紹介するものである。同調査では、代替肉市場の拡大や培養肉の研究が進む欧米諸国の技術動向を調査し、日本企業の参入可能性を検討することを目的として、平成 30 年度末までの調査期間内に、公開文献調査ならびに国内外の関連企業や研究所等に対する現地ヒアリング調査を実施する予定である。第 33 回年次学術大会では、現時点で調査を終えているオランダ現地でのヒアリング調査結果を中心に報告する。

2. 市場動向

国連サミットで採択された SDGs に代表されるように持続可能な社会システムの構築が求められている中、食品業界においては人口増や食肉消費の増加による畜産需要の拡大が予想される一方で、畜産業が環境に与える悪影響が問題視されている。また、健康や動物愛護の観点から、ミレニアル世代を中心に肉食を控える傾向が高まっている。こうした背景から、植物由来の原料から作る代替肉市場の急成長が期待され、欧米諸国では代替肉企業に対する出資や買収が活発化している。また、細胞を人工的に培養して食肉にする培養肉についても、世界各国のベンチャー企業が出資金を集め、数年内での商品化を目指し研究開発を進めている。

3. 技術動向

オランダでは、ワーヘニンゲン大学を中心とする産学連携を通じた代替肉の研究開発や商品化が進められている。近年市場に投入される代替肉は極めて肉に近い食味を再現しており、代替肉の従来の消費者であるベジタリアンなどにとどまらず、よい広い層をターゲットにしている。また、大豆やエンドウ豆、キノア、海藻、藻類など複数の植物性タンパク質を組み合わせることで、従来の肉より高タンパク質かつ低脂肪など栄養バランスの優れた商品が開発されている。食味や栄養価の改善以外では、製造工程の簡素化やスケールアップに関する技術改善による生産性の向上が求められている。

<The Vegetarian Butcher の商品>

