



エンドウ豆のタンパク質でできた
ビヨンド・ミートの代替肉を使ったケバブ料理 ©Beyond Meat

世界で代替肉ブーム 環境抑制に期待

世界中で代替肉が話題になっている。大手ファストフードチェーンでの取り扱いや、米代替肉メーカーの上場は特に注目を浴びた。代替肉ハンバーガーは今年に入って約2億2800万個売れ、売り上げは1年前と比較して10%の伸びを示す。代替肉は、健康や動物福祉の向上はもちろん、環境負荷を抑えるものとして期待されている。(クローディア・真理)

ニールセンによれば、米国における代替肉の売り上げは2018年に24%増を記録した。前年の6%増や、同年の畜肉の売り上げの2%増と比較すると、成長度は明白。プールの牽引役は、インポッシブル・フーズとビヨンド・ミートの2社だ。インポッシブル・フーズはバーガーキングなどで販売され、消費者の関心を集めている。

投資家も代替肉を高く評価する。ビヨンド・ミートは5月に米ナスダックに上場。取引初日に公開価格から一時19.2%高くなり、話題を呼んだ。一方、ユニコーン企業であるインポッシブル・フーズも同時期にシリーズEとして、3億ドル(約320億円)の資金調達に成功した。

温暖化を助長する畜肉

各代替肉メーカーとも、企業活動の目標は共通している。人々の健康と動物福祉の向上、

米国7千超のバーガーキングで、ワッパーの1つとして販売されている
© Impossible Foods



環境保全だ。これが、人々のニーズにマッチし、ブームとなった。

インポッシブル・バーガーのように、企業使命の第一に環境負荷抑制を挙げるところもある。畜産が環境にもたらす悪影響は明らかだからだ。FAOによれば、同業界から排出される温室効果ガス(GHG)は、人間による全排出量の14.5%を占める。ほかにも森林伐採やエネルギー消費、土壌・水質汚染などの問題を引き起こす。

2社の代替肉は畜肉と比べ、GHG排出量を約90%削減できるといふ。土地利用や水の

使用量の面、水質汚染の面でも、90%前後の抑制が可能だそう。

畜肉に代わるものとして期待される一方で、代替肉にも大きな課題がある。それは生産量だ。パークレイズによると、現在代替肉は、世界の全食肉生産量の1%にも満たない。気候変動抑制に効果をもたらすには、生産量の増加は必須。ビヨンド・ミートも、インポッシブル・ミートも増産を重要視する。ビヨンド・ミートが上場したのは、資金調達をし、生産量を増やすためだといわれる。

この先の消費者動向も気がかりだ。市場調査を行うNPDグループによれば、代替肉ハンバーガーを今年購入した消費者の98%が畜肉も食べるとしている。代替肉の売りはまだ「目新しさ」にある。日常的に食卓に上る食品として定着し、消費量・生産量ともに伸びれば、環境保全に効果を発揮する可能性は大きい。