た菓子を発売し、

人工肉を発売する。 20 19年には人工肉を使っ

2倍と強気だ。

は10日、植物性たんぱくアップ、珍肉(北京市)

だ。価格は1歳49元(約 中国は19年にアフリカ豚

中国の人工肉スタート

様々に料理できる調理用

呂中茗・最高経営責任者

(CEO)は力を込める。

業を急速に広げる。 |社会的な関心を背景に事

健康面での役割も大きで製品化を進める。

た。世界保健機関(WHO) を取る機会が増え運動不足も深刻

を実現する。「料理中の

とを配合することで動物

アジアではジャンクフードなど

豚コレラによる豚肉価格急騰を追い風に中国企業が人工肉を販売 肥満防止にも

中国で人工肉が開発され、販売されている。食物 由来のタンパク質や食物繊維から製造される。 価格はまだ高いが、豚コレラの発生による豚肉 価格の高騰、そして健康と環境意識への高まり がこの事業の追い風となっている。

記事には体重過多(過体重)の人口割合が示して あり、中国とインドでその割合が増え続けてい ることが分かる。

2014年06月02日 Gigazine

世界で29%の人が体重過多か肥満であること が判明、国別トップ10はこの国

2013 年時点での調査結果か らは、全世界人口の29%にあた る 21 億人が過体重および肥満 の状態にあることが明らかにさ れています。その中でも肥満状 態にある人口は成人で12%、子 どもを含む未成年者では 4.9% となっており、これは 1980 年 から一貫して増加する傾向にあ ることも明らかにされました。 また、世界で 6 億 7100 万人と いう肥満人口の半数以上は、ア メリカ、中国、インド、ロシア、 ブラジル、メキシコ、エジプト、 ドイツ、パキスタン、インドネ シアの上位 10 か国に暮らして

日本経済新聞 2020.1.10

珍肉中国



呂中茗(ビンス・ルー)氏 水 イリノイ大学で材料工学を専攻 し、中国で健康食品のスタートア ップ企業を立ち上げた。たんぱく 質精製の知見を生かして2019年5 月に204点を3から 90億年

に設立したばかりだが、

MASIA

「新しい技術で食肉不 われた。珍肉は同年5月 低く、コレステロールな で豚肉の価格高騰に見舞一くる人工肉はカロリーが ども比較的少ない。中国 では、カロリーの高い食 珍肉はハンバーグなどの用途

を想定した人工肉を発売する

コレラ(ASF)の流行しい。植物由来の成分でつ。菓子「月餅」に人工肉を使った商品を発売し

地えると試算する。 円) で、22年には75%と2倍近く り支出は8年に40%(約4300 事や運動に費やすお金が増えてい %と10年間で7・5湾増えた。 アは同国の予防医療への一人当た 健康志向が高まり、 人の割合は2016年に3・3 インド調査会社レッド・シー 国で18歳以上で体重過多 体に良い食

りという追い風が吹くな と環境保護の意識の高ま 食肉の省給問題、健康 今は脂身と赤身が脳にな る。本物の肉とはまだ差 ロジェクトへ資金を投入 ったバラ肉は再現できな 感じ取ってしまう人もい 度で、マメの味や食感を がある」と話す。例えば 内の70~80%に達した程 ついて、味わいは動物の 現在は大学の研究プ

ただら氏は自社製品に

匹で、 につながるとみている。 楽しさも重要な要素」(呂

(工肉、肥満増加で需要 呂CEO 29歳。

あった」(日氏)ことも

たたんぱく質と食物繊維

エンドウマメから抽出し なるのが味だ。珍肉では

るが、20年後半にも自前

して技術開発を進めてい

の研究開発センターを立

に圧力や熱を加えて肉の一ち上げる計画だ。

は休雨が100世紀近く

人工肉普及のカギと

いる。「自分自身も以前

(比所)世界学就教育 出するメタンガスによる 地球温暖化の解決も理念 家畜がゲップなどで排

体重過多の人口割合は上昇している

環境に大きな負担がかか、く際のパチパチとはじけ、敵化が予想される。 長期でも食肉の需要は拡 動物の肉でまかなうのは

中心に人工肉への関心が 保護の意識が強い若者を に掲げる。中国では環境

否りに加え、色や湖理時 高い。 の成分を加える。 組織に近づけている。脂 また珍肉は味や食感、

でもフライパンなどで焼、次ぎ参人しており競争の 合はコンニャクイモなど|外ではビョンド・ミート 身の弾力を再現したい場と海外進出も目指す。 る音が重要とする。ヤシーなか呂氏は「業界は多角 の音にもこだわる。なかーカーも人工肉分野に やインボッシブル・フー ズなど米国勢の知名度が 21年には東南アジアな 各国の大手食品メ •

やオリープの油、鉄分な一化が加速する」とみる。

いるということもわかっています。

体重過多(過体重)と肥満はBMIに基づき判定します。

BMI=体重(kg)÷ (身長(m))²

この値が22の時に一番病気にかかる率が低いことからBMIが22になる体重を理想体重としています。25以上が体重過多、30以上が肥満です。

中国が培養肉とあるが、アメリカ、イスラエルでの複数社による先行あり。そして、すでに 忘れ去られて久しいのが石油タンパク質。カネカが食糧難を見越して開発したが多くの非 難を受けその商品化は中止となった。時代に先行し過ぎたのですね。

石油 タンパク (SCP) は本当 に安全 なのか

https://www.jstage.jst.go.jp/article/jvma1951/28/6/28_6_315/_pdf/-char/ja

Forbes 2019/02/26

「肉は人工的に生産できる」 食肉の常識を変える世界のミートテック企業

人工肉には大きく分けて、植物由来のものと、動物から採取した細胞を育てて肉をつくる 培養肉がある。

Impossible Foods/インポッシブル・フーズ in USA

植物由来の人工肉の先駆「インポッシブル・フーズ」は、カリフォルニアの<u>生産施設で毎月50万ポンドの人工肉を生産している</u>。これは、毎月200万人に同社のパティを使用した「インポッシブル・バーガー」を供給するのに十分な量に当たる。

Finless Foods/フィンレス・フーズ in USA

近年、世界的に魚の消費量が増える一方、海の汚染により、今後も安全な魚を食べることが危ぶまれている。そんな中、環境を守りながら健康でおいしく安価なシーフードの提供を目指しているのが、2016年創業、魚の培養肉を手がける「フィンレス・フーズ」だ。

Beyond Meat/ビヨンド・ミート in USA

「ビヨンド・ミート」は高級スーパー「ホールフーズ・マーケット」で初めて精肉売り場に並んだ人工肉。<u>主原料はエンドウ豆</u>で、少量のビーツが赤い色味、ココナッツオイルと片栗粉が、ジューシーな肉汁の元だ。

Memphis Meat/メンフィス・ミート in USA

2015年に創業した、培養肉を提供するミートテック企業のリーディングカンパニー。2016年、<u>牛と豚の幹細胞から得た筋肉繊維から、世界ではじめて培養肉でミートボールを完成させた。</u>

Super Meat/スーパーミート in ISRAEL

イスラエルには約 250 社のフードテックスタートアップがあり、食に関する事業は大きな盛り上がりを見せている。「スーパー・ミート」は、メンフィス・ミートと同じく、<u>動物</u>細胞の培養から鶏肉をつくるミートテック企業だ。