

2020. 1. 15

畑 啓之

日本ハムも植物を原料とする人工肉生産に参入 新たなる食品文明が生まれるか

1月10日のブログで、植物から製造する人工肉が脚光を帯び始めていると伝えた。

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

<http://www.alchemist.jp/Blog/200110.pdf>

昨日の日本経済新聞は、日本ハムも植物を原料とする肉を販売すると報じた。飽食の時代と言われ、先進各国はもとより、発展途上国においても食生活の変化により肥満が問題となっ  
てきている。植物由来の合成肉（人工肉）はこの肥満対策としても期待されている。

また、鶏肉、豚肉、牛肉を得るためには次ページに示したように、多くの穀物はその飼料として必要である。体を維持するための必要エネルギーを考えるならば、肉食を控えその分を穀物で補うと、結果的に穀物の消費量を減少させることができ、穀物供給に余裕ができることになる。

途上国においてはその日の食べ物にも困っている国が多く、特に子供の時の栄養失調は将来に大きな影響を残す。植物由来の人工肉の消費が立ち上がるとその分穀物消費が抑えられ、その結果として貧困にあえぐ国にも食料が供給される可能性が出てくる。すなわち、肥満対策を主眼とする植物由来の人工肉ではあるが、この人工肉が広く一般的に普及すれば、全世界的な食糧事情が大きく変化してくる。（※人工肉 1kg を製造するのに穀物が何 kg 必要であるかの確認はできていない）

宇宙船地球号に何人の人が乗船できるのかの議論は、古くはマルサスの人口論から始まり、ハーバー・ボッシュ法による空気中の窒素の固定、農業用水路の開削や育種などを経て今日に至っている。すでに地球号上の人口はその定員に近づいていると考えられているが、この人工肉の普及により、その座席数を僅かながらでも増やせる可能性が出てくる。

日本ハムが植物肉、3月から参入 健康志向で需要増

日本経済新聞【イブニングスクープ】 2020年1月14日 18:00 [有料会員限定記事]

食肉国内最大手の日本ハムが3月、植物性の材料を使う「植物肉」市場に参入する。大豆を主原料にしたハムやソーセージ風の商品を発売する。動物保護や健康志向の高まりとい

った観点から植物肉の需要は世界で急増し、2030年には9兆円市場になるとの予測もある。ESG（環境・社会・企業統治）への関心の高まりに食肉業界も対応する。

日本ハムは「NatuMeat（ナチュミート）」のブランド名で、家庭用と業務用の植物

Kabutan 2020年01月15日09時39分

【材料】日ハムが反発、植物肉市場に参入と報じられる

日ハム <日足> 「株探」多機能チャートより 日本ハム<2282>が反発している。きょう付けの日本経済新聞朝刊で「3月、植物性の材料を使う『植物肉』市場に参入する」と報じられており、これを好材料視した買いが入っている。

記事によると、大豆を主原料にしたハムやソーセージ風の商品を発売するという。植物肉は、人口増や動物保護の観点、健康志向の高まりなどから世界的に需要が拡大していることから、参入を決めたもよう。記事によると、初年度は5億円の売上高を目指すとしている。

1kgの食肉を得るためには、牛肉11倍、豚肉7倍、鶏肉4倍の穀物が餌として必要

2007年04月21日 [https://highsociety.at.webry.info/200704/article\\_5.html](https://highsociety.at.webry.info/200704/article_5.html)

タンパク源である家畜を育てるには穀物が必要となる。最近では魚の養殖にも餌が必要となっている。必要な穀物の量は、トウモロコシ基準で下に示したとおりである。計算に自信がないが、トウモロコシの23.7kgを牛肉の2.2kgで割れば約11倍となる。

人口の増加や食料の輸入制限などで、エネルギー源としての食料が不足してくるようなことになれば、私たちの口に入る食料は、穀物の割合が増加してくる可能性がある。江戸時代へ振り子が揺り戻すわけである。

日本は技術輸出国である。エネルギー保障、食料保障に十分に足り得るよう科学技術を維持・発展させ続けることが、国家の安定に繋がると信じている。

・畜産物を1kg生産するのに必要な餌の穀物の量 (トウモロコシの必要量)	・1000平方メートル(1反)から得られるタンパク質量
11kg 牛肉	39.9kg 大豆
7kg 豚肉	29.7kg 米
4kg 鶏肉	23.7kg トウモロコシ
3kg 鶏卵	15.5kg 小麦
2kg 魚肉	5.0kg ほかの肉類
	2.2kg 牛肉