

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

日本経済新聞 2020.1.10

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か国に暮らしているということもわかっています。

人工肉、肥満増加で需要

珍肉 中国



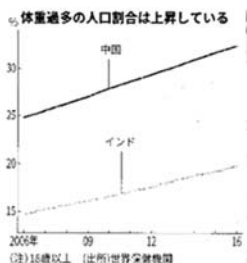
呂CEO

呂中若(ピンス・ルー)氏 米攻アイル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。たんばく質精製の知見を生かして2019年5月に珍肉を設立。29歳。

中肉の人工肉スタートアップ、珍肉(北京市)は10日、植物たんばく質で作った豚きん肉風の人工肉を発売する。2019年には人工肉を使った菓子を開発し、今回は「新しい技術で食肉不足という穴を埋めたい」と設立したばかりだが、



社会的な関心を背景に事業を急速に広げる。健康面での後押しも大きい。植物由来の成分でつくられる人工肉はカロリーが低く、コレステロールなども比較的少ない。中国では、カロリーの高い食



珍肉(シメンミート) 人工肉を研究開発する中国北京市のスタートアップ企業、大手食品メーカーのプラットフォームと提携する。19年9月の中秋節には伝統的菓子「月餅」に人工肉を使った商品を発売した。

食・運動への消費増 アジアではジャンクフードなどを取る機会が増え運動不足傾向にある。世界保健機関(WHO)によると、中国で18歳以上で肥満者の割合は2016年に22.3%と10年間で7.5%増えた。健康志向が高まり、体に良い食事や運動に投資する人が増えている。インド調査会社レッド・シアアは同国の予防医療への1人当たり支出は18年に40億(約4300億)で、22年には75億と倍近く増えることを予測する。

食肉の供給問題、健康による需要が増えている。肉の需要が肉類消費の約半分を占める。肉類消費は100億ポンド近くあり、肉類消費の約半分は豚肉である。肉類消費の約半分は豚肉である。肉類消費の約半分は豚肉である。

体重過多（過体重）と肥満はBMIに基づき判定します。

$$\text{BMI} = \text{体重(kg)} \div (\text{身長(m)})^2$$

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、カリフォルニアの生産施設で毎月50万ポンドの人工肉を生産している。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。主原料はエンドウ豆で、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、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。

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、動物細胞の培養から鶏肉をつくるミートテック企業だ。