

Sustainable Report No.105

チーズを食べて日本を救う！？ ～新しい食文化～

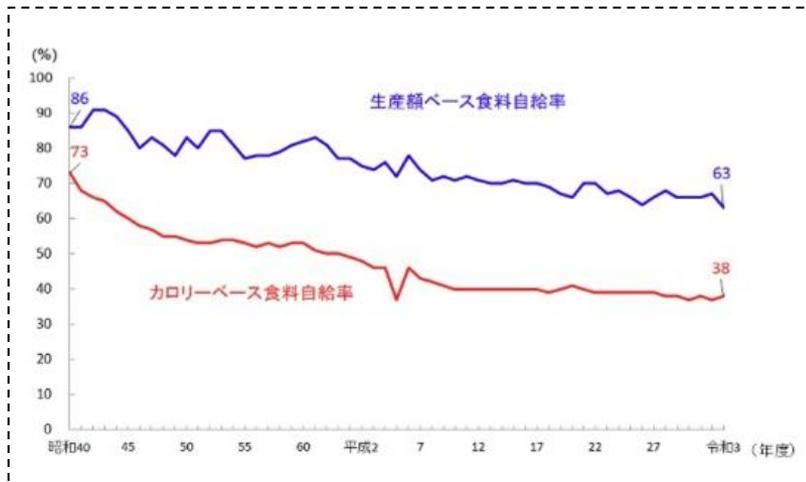


サステナブルレポートとは、サステナビリティを指標に社会課題や環境課題からテーマを選定し、それらの背景・ソリューション事例・将来への展望などを考察する独自の調査報告書です。
小川電機グループは、全従業員ひとりひとりが本レポートを作成・発信する取組みを行っています。

■ 課題の現状／経緯／影響

- 日本の**食糧自給率は38%**（令和4年度）と低い。食材の多くを輸入に頼っているため、国際情勢による価格高騰や供給が不安定になった場合に食糧の安全保障がされない可能性がある。
- 都心への**人口流出や高齢化**などから集落機能が低下。2020年の農家人口は2000年に比べて6割減少し、**生産力が低下**していることが要因に考えられる。
- 代替肉の研究開発等、**フードテックの展開を推進**することや、AIロボット等による農業生産を普及・定着させる動きがある。

■ 昭和40年度以降の食料自給率の推移



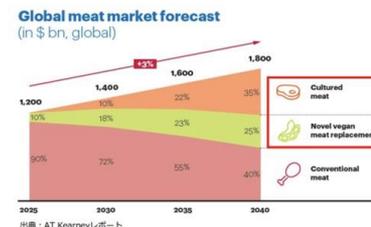
出典：農林水産省

■ フードテックの潜在的市場規模の拡大

- 世界のフードテック市場規模は、24兆円（2020年）から279兆円（2050年）に急拡大する見込み。金融機関等も、代替肉などのフードテック市場の成長に注目。

フードテック 市場規模	既存市場 市場規模		既存市場 市場規模	
	2020年	2050年	2020年	2050年
植物肉	0.5	0.6	0.5	0.6
実用可能な薬物と活用した昆虫飼料	0.1	24.2	16.1	40.2
陸上養殖	0.04	4.7	3.2	8.1
代替肉	12.0	138.0	116.3	243.5
アルミ製食品	0.2	14.1	24.4	39.9
完全栄養食品	4.9	57.5	41.0	102.5
コーティング技術、包装・包装技術 （食品包装の「軽度保持フィルム」）	2.6	3.2	3.1	3.9
スマートキッチン （調理ロボット、3Dフードプリンター、キッチンOS、スマート調理家電）	1.5	26.3	17.6	44.0
特殊冷凍技術 （冷凍保存食品）	0.6	5.8	3.1	7.6
遺伝子編集技術 （遺伝子編集食品）	0.3	0.7	—	—
食品流通管理システム （鮮度分析、自動・減量販売）	1.3	4.1	3.2	4.9
合計	34.0	279.2	234.3	493.2

出典：農林水産省「令和2年度 フードテックの展開に係る委託調査事業 報告書」



米金融大手JPモルガン・チェース（JPMorgan Chase）は、植物性肉の市場規模は15年以内に僅に1000億ドル（約11兆円）を超えると推計している。また、英大手銀行バークレイズ（Barclays）は、10年以内に世界で販売される肉全体の約10%、最大1400億ドル（約15兆円）相当を「代替肉」が占めることを予測している。

出典：「代替肉が「おみこ」になる前に」大手金融格付け機関AFP BB News 2019年6月17日より改訂

出典：経済産業省

▶ NEXT : 世界初、国産米から生まれた植物性チーズ

■ 実行者／解決方法／残る課題

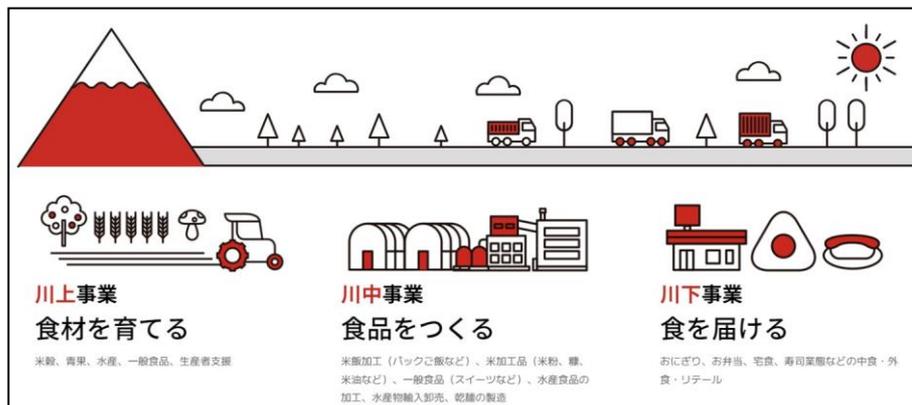
- 明治35年創業の兵庫の米卸、株式会社神明ホールディングスは、**食における川上から川下まで全て手掛け**ており、食糧供給の危機感を持ち、新品種の開発やIoTの活用に入力している企業である。
- 2022年発売の国産米で作った「お米のシュレッド」は、**アレルギー特定28品目不使用、コレステロール99%オフ、乳製品不使用で地球環境にも優しい**。希望小売価格198円/100g。
- 実店舗での取扱いはまだ限られ、主にオンラインでの販売が主となっている。

■ お米のシュレッド（公式HP）



出典：株式会社神明

■ アグリフードバリューチェーン構築（公式HP）



出典：株式会社神明ホールディングス

▶NEXT：ニーズを示し、売り場の獲得へ

■ 弊害の原因／理想／企業施策

- 新規性の高い商品が大量生産に至らない段階で**問屋から信用を得るハードルは高い**。
- その場合、**消費者からの強いニーズ**が、埋もれずに販売者へ届くことが肝となる。バイヤーへの直接交渉、テスト販売、店舗限定戦略、積極的な売り場が作られることが理想だが容易ではない。
- **テストマーケティング**の場を提供するサービスが注目されている。消費者は販売前の商品でも手に取り実際に体験することができ、開発者は**ニーズを数値化**して結果を元に売り場交渉できる材料となる。

■ 参考 : b8ta Osaka Hankyu Umeda



出典：ベータ・ジャパン株式会社

■ B8taの体験型マーケティングの仕組み



出典：ベータ・ジャパン株式会社

本レポートをご覧いただき、ありがとうございました

■ 参照・引用資料

- 農林水産省, 「日本の食料自給率」, 2023年6月9日参照 (https://www.maff.go.jp/j/zyukyu/zikyu_ritu/012.html)
- 一般財団法人バイオインダストリー協会, 「【動画配信】「食」により「人と社会と地球」の健康を創造するためのバイオ技術研究会（仮称）設立準備勉強会 キックオフミーティング」, 2022年11月21日 (https://www.jba.or.jp/event/post_31/)
- 株式会社神明 「お米から生まれた植物性チーズ」, 2023年4月1日 (<https://mochi-cheese.akafuji.co.jp/>)
- 株式会社神明ホールディングス, 「株式会社神明ホールディングス」, 2023年6月9日参照 (<https://www.shinmei-holdings.co.jp/>)
- ベータ・ジャパン株式会社, 「体験型ストア b8taだからできること。」, 2023年6月9日参照 (<https://b8ta.jp/about/b8ta/>)
- ベータ・ジャパン株式会社, 「体験型ストアb8ta(ベータ) 4月12日に関西初の常設店舗を阪急うめだ本店8階にグランドオープン！」, 2023年4月12日 (<https://b8ta.jp/store/hankyu-umeda/>)

■ サステナブルレポートに関するお問い合わせ先



小川電機株式会社

〒545-0021 大阪府大阪市阿倍野区阪南町2丁目2番4号

tel:06-6621-0031(代)

- 本レポートに掲載された内容は作成日における情報に基づくものであり、予告なしに変更される場合があります。
- 本レポートに掲載された情報の正確性・信頼性・完全性・妥当性・適合性について、いかなる表明・保証をするものではなく、一切の責任又は義務を負わないものとします。
- 本レポートの配信に関して閲覧した方が本レポートを利用したこと又は本レポートに依拠したことによる直接・間接の損失や逸失利益及び損害を含むいかなる結果についても責任を負いません。
- 本レポートに関する知的著作権は株式会社小川電機に帰属し、許可なく複製、転写、引用等を行うことを禁じます。