

知っておきたい キーワード

KEY WORD

フードテック

世界的な人口増加等による食料供給問題や環境負荷の低減、健康志向や環境志向などの消費者の心理や価値観の多様化などを背景に、食品産業において「フードテック」を活用した新たなビジネスの創出が世界的に注目を集めています。

フードテックとは、FoodとTechnologyを組み合わせた造語で、AIやIoTなどの最先端の技術を駆使した新しい食品や調理方法などの開発を通じて、食の問題を解決し、食の可能性を広げる技術を指します。

フードテックの主な事例としては、①牛や鶏などの細胞を増やす培養肉(人工肉)、②遺伝子を効率よく改変して素早く新品種を開発するゲノム編集食品、③生産性向上に向けたAI調理ロボットや健康管理アプリなどの開発、④陸上に人工的に創設した環境下で魚介類の養殖を行う陸上養殖、などが挙げられます(図表1)。三重県では、ソウルオブジャパン株式会社(本社:東京都)が持続可能な養殖システムの確立を目指して、閉鎖循環式陸上養殖技術*によるアトランティックサーモンの養殖工場の建設を津市で進めており、2025年度の竣工を目指しています。

フードテックは、生産から加工、流通、消費等へとつながる食分野の新しい技術及びビジネスモデルとして、今後高い期待が持たれています。農林水産省「令和2年度フードテックの振興に係る調査委託事業」によると、世界のフードテック市場の市場規模は2020年の24兆円から2050年には280兆円に達すると予測されています(図表2)。

もっとも、現在の日本にはフードテック市場の拡大に向けた課題もあります。例えば、ゲノム編集食品については流通・販売の届け出制度が作られていますが、培養肉をはじめとする細胞性食品と呼ばれる分野などのルールは未整備で、国内では販売できない状態となっています。

こうしたなか、農林水産省は、2020年10月にフードテック官民協議会を設立しました。この協議会には、食品企業、ベンチャー企業、研究機関、関係省庁等に所属する約1,300人(2024年6月3日時点)が参加しており、協調領域の課題解決と新市場の開拓に向けた具体的な議論や活動が実施されています。

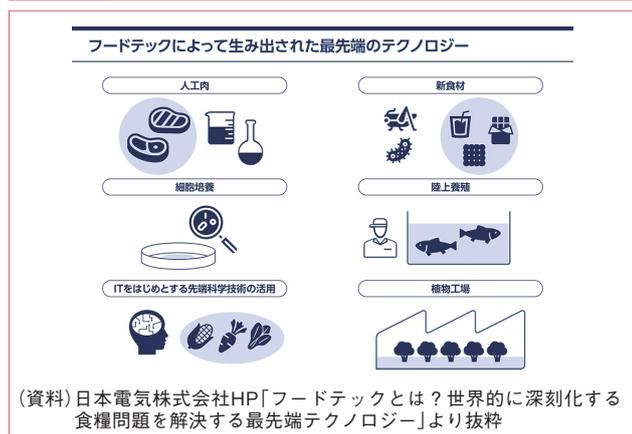
また、三重県では2023年から食品関連事業者を対象としたフードテックに関するセミナーを開催しています。これまでに「フードテック入門セミナー」や「プラントベースフードセミナー」などを開催し、三重県内の食品関連事業者に対してフードテックの普及を促進しています。

このような政府や自治体による支援によりフードテックを普及させていくことで、日本の食品産業の活性化、世界的な食料問題の解決に貢献することが期待されます。さらに、フードテックの今後の発展には、食料安全保障にも意識しつつ、法整備とともに新興企業への投資、技術開発などを促進することが欠かせません。

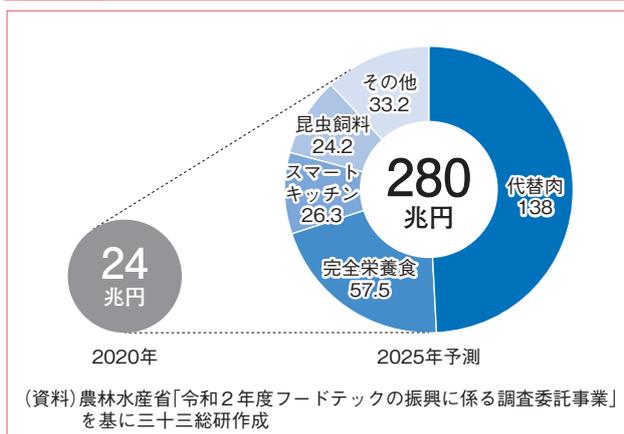
*陸上の閉鎖空間で水を循環させることにより、魚介類を養殖する方法。

三十三総研 調査部 研究員 内田 誠弥

図表1 フードテックの事例



図表2 フードテックの市場規模予測



キーワード