

日本は時代遅れ?! 世界で広がる代替肉商品

みなさん、こんにちは！

穀物繊維をテーマに雑穀・大麦・シリアルを提案しています
ライスアイランドメールマガジン♪

さて、ベジタリアン、ビーガンという言葉聞いたことがある方が多いと思います。

そういった人々向けに、大豆などからできた代替肉を使う商品開発が広がりを見せています。

■そもそもベジタリアンとビーガンの違いは・・・

一般的にベジタリアンが肉や魚を食べないのに加えて、卵や乳製品・はちみつも口にしないのがビーガン。

「ベジタリアン」は日本でも認知度が高い言葉ですが、ビーガンという言葉はあまり知られていないと思います。海外では、健康・美容、ライフスタイルに取り入れている人がたくさんいるようです。

■世界から遅れる浸透していない日本

代表例として、代替肉（フェイクミート・ベジミート）。

ビーガンやベジタリアンの「食」に関する主義・個人的な

思想や宗教上のタブーや環境、動物愛護など多面的な理由が背景となります。

菜食主義は欧米に多いイメージが強いですが、

インド・台湾などでも信仰的な理由から自然な形で

食習慣として根付いているようです。

そして、アメリカはこういった代替肉使用の加工食品の開発に余念がなく、アジア市場にも目を向けているようです。

例えば、台湾のモスバーガー。

ビヨンド・ミートのソイパティを使用したバーガーが発売。

しかし、日本への進出や素材を輸入といった話はなく、

さまざま理由が推測されるなか、世界より一歩出遅れている感もあります。

■イメージを払拭できるかどうか

日本人は、主義・主張で菜食を選ぶというよりは、

低カロリー・低脂質・栄養素のような要素を重視した

ヘルシー志向による摂取のケースが多いと言われています。

そして健康食は「おいしくない」という思い込みも強いため、

このマイナスのイメージを打ち碎けるほどの

「おいしい」商品開発が必須項目に。

しかし、簡単に「おいしいもの！」と言っても、

それは食感・香り・見た目を含む複雑で総合的要素が絡んできます。

製造メーカーの開発技術が問われるといっても過言ではないですね・・・

とはいえ、健康志向がますます高まる中で、

ヘルシーな食事としての認知は徐々に広がっていることは確かです。

この1年では確実にアイテム数は増加。

例)

・野菜のそぼろカレー

肉の代わりにフィンランド産そら豆を使用

・ヴィーガンヌードル

動物性食材、化学調味料やアルコール不使用

・四川麻婆豆腐の素

大豆肉が入った惣菜の素。豆腐を加えるだけの簡単調理。

・やさいと大豆ミートの甘辛醤油そぼろ

肉を一切つかわないそぼろ

調理済みですぐに食べられる手軽さも特徴的です。

パッケージには、

- ・本物の肉に近づけたかを強調する商品
- ・反面で代替肉を大きくアピールをしない商品、
- ・大豆というキーワードでヘルシーイメージを訴求する商品

と打ち出し方も企業によって様々です。

ファストフード店での展開があれば、若い世代へのアプローチとしても有効になるとして期待もあります。

～余談～

2014 年ごろ、フレキシタリアンという

「フレキシブル」「ベジタリアン」からなる造語が生まれました。

厳しい制限は設けない、時によっては肉や魚も摂取する主義を指す言葉です。

日本では「ゆるベジ」などと呼ばれて気楽に菜食を始めたいという人に反響があったそう。

■ ライスアイランドがおすすめする商品

- ・もち麦ごはん（押麦タイプ）

特殊加工により従来の丸粒タイプのもち麦を押麦にしました。

表面積が大きく効率よく水を吸収するので、浸漬不要、

なのにしっとり食感でごはんに馴染みます。

業務用のお客様にも好評をいただいています。

内容量／500g、1kg

- ・まるっともちもち麦

弾力がありしっかり食感タイプの麦商品です。

国産 100%商品で丸麦にもち麦をブレンドし、

食べやすさにこだわりました。麦商品売上ナンバーワン。

お求めやすい価格であることから人気商品です。

内容量／500g、800g

-----◇◇◆

株式会社ライスアイランド

（岐阜本社）岐阜県岐阜市香取町 3 丁目 3 8 番地

TEL 058-253-0303 FAX 058-252-5115

（東京営業所）東京都千代田区有楽町 2-10-1 交通会館 1F

TEL 03-5288-7700 FAX 03-5288-7701

※アンテナショップ【穀物繊維倉庫】も併設！

◆◇◇-----