

トレンドや注目の素材とは？

プラントベースフード市場の「今」をチェック！



不二製油
たん白事業部門
たん白開発二部 部長
齋藤 裕氏

不二製油とは？

植物性油脂、業務用チョコレート、乳化・発酵素材、大豆加工素材を事業領域とする食品素材メーカー。大豆加工素材事業では、機能性の高い粉末状大豆たん白や肉に近い食感を持つ粒状大豆たん白などを、加工食品メーカーや外食店舗、外食産業などの企業向けに展開している。

トレンドは「ハイブリッド」

「一時期のトレンドだった、調味料やだしを含めて、すべての段階で動物性食品を一切使用しない『完全動物性排除』の追求は、ひと段落した印象です」（齋藤氏）。現在は、トライアル層向けに、肉と大豆ミートを合わせたハンバーグなど、よりおいしくなるように動物性食品と植物性食品を配合するハイブリッド食品が増える傾向に。



今後のキーワードは「多様化」

消費者のニーズに応じて様々なコンセプトの商品が登場し、ますます多様化する様相。代替品には肉以外にも魚や卵など。「総菜ではなく嗜好品に近いスイーツ、コンビニなどで手に取りやすくそのまま食べられる豆腐加工食品も若年層を中心に人気。『植物性』をうたった製品が増えてきているのも特徴です」（齋藤氏）。

注目の大豆素材は「プライムソイ」シリーズ

プラントベースフードメニューの幅を広げると期待されるのが、次世代の大豆加工素材「プライムソイ」シリーズ。不二製油が培ってきた大豆・油脂加工技術に応用したプライムテクスチャー製法により、大豆本来の良さを引き出した。中でも大豆ミート素材の「プライムソイミート」は、肉のような繊維感や噛み応えと口どけを両立。

大豆を中心とする国内市場の可能性とは？

拡大するプラントベースフード市場の最前線をレポート

植物由来の原料から作られる「プラントベースフード」。今ではこの言葉も定着し、様々な場面で目にするようになった。大豆を中心とする日本国内市場も拡大中。その最前線を、食品素材メーカー・不二製油の担当者に聞いた。

食品素材
メーカーの
不二製油に
聞く！

プラントベースフードは国内でも拡大中

環境や人口問題への関心、健康志向の高まりなどを背景に、プラントベースフード市場は今や世界的な広がりを見せている。しかし近年、その動向には微妙な変化が見られるという。

「グローバル市場を見てみると、肉代替食品は欧州の一部ではまだまだ伸びている一方、北米は停滞気味。全体としては少し伸びが止まっている状況です。同時に、フードテック分野の技術は進歩し、商品の多様化が進んでいます。また、プラントベースフードのもう一つの柱である、乳飲料やチーズ、ヨーグルトなどの代替乳製品は、飲料を中心に伸びています」と、大豆加工素材などを提供する食品素材メーカー、不二製油の齋藤裕氏は語る。

日本国内の市場に目を向けると、豆乳を含むプラントベースフード市場は年々拡大。2022年で前年比6.6%増の123.4億円となり、この10年間で約22倍に成長している（※）。

「日本市場の拡大の要因には、SDGsに関する消費者の認知や、植物性がサステナブルだという企業側の認識の広がりなどが挙げられます。プラントベースフードの認知度向上とともに商品アイテム数が増え、食肉メーカーが自社ブランドで大豆ミートを販売するなどの動きもありました。弊社の素材の使われ方も変化し、食感を良くするなどの機能材としての大豆ミートから、大豆ミートそのも

ている。

「牛肉、豚肉、鶏肉には、それぞれのおいしさがありますが、その同列に大豆ミートがあるのが夢。メニューを考えるときに、シチューには牛肉が合うからと牛肉を選ぶように、パスタのボロネーゼを食べたいから、それに合う食材として大豆ミートを選んでもらう。こうした自然な広がりが見られます」と齋藤氏は語る。

一方、不二製油はサステナブル調達の取り組みの一環として、原料のアメリカ大豆はサステナブルな方法で生産された大豆であることを証明する「SSAP認証」(下カコミ参照)付きの大豆を使用している。「トレーサビリティを保證された原料を使うことは、弊社のお客様である企業にとっては安心感につながると思いますが。弊社としても、安心・安全のための裏付けを『SSAP認証』という形で提示することは、お客様に対する義務であると考えます」（齋藤氏）。

最後に、プラントベースフード市場の今後を見据えて、齋藤氏は次のように語った。「古くから大豆という食文化を持つ日本ですから、日本ならではのプラントベースフード」があるべきだと考えます。我々は様々な付加価値を提供し、お客様がその価値を求めて選んだ結果、それが植物性で体にも環境にも良いものだったというような仕掛けも必要になってくると思います。大豆の良さを生かして、新しい大豆加工素材を作り上げていくというのは、まさしく我々の責務です。さらなる市場の拡大に貢献したいと考えています」。

のが求められる時代になりました」（齋藤氏）

齋藤氏によると、「日本のプラントベースフード市場の特徴は、大豆がその中心を担っている点にある」という。

「日本には大豆の食文化がありますし、欧米ではたんばく源としての主菜は肉か魚ですが、日本では古くから大豆が主菜のポジションにありました。たんばく質や食物繊維に注目が集まる中、その両方を含む大豆の健康効果への期待度も高まってきています。また、近年日本では、おいしさを追求するために大豆という植物性食品と肉などの動物性食品をうまく配合して使う『ハイブリッド食品』や、魚や卵の代替品などの多様化も進んでいます」（左上カコミ参照）

こうした動きを踏まえて、「今後の日本市場拡大のカギを握るのは、既存品を超えるおいしさ、食感や繊維感といった付加価値をいかに高めるか」と齋藤氏は語る。不二製油では、次世代の大豆加工素材として「プライムソイ」シリーズを開発した。「特に大豆ミート素材の『プライムソイミート』は、食感や繊維感の向上はもちろん、大豆本来の良さである甘味やほのかな香ばしさを感じやすいように加工した素材で、大豆のおいしさの可能性の一つを提示できたと自負しています」。

不二製油はさらに、「プライムソイ」シリーズを含む新ブランド「GOODNOON」を展開。「わかりやすさ」「新規性」「驚きのおいしさ」「人と地球の健康」「社会課題解決型」の5つをキーワードに、プラントベースフードの可能性を追求し

SSAP認証マーク



環境への負荷が少なく、サステナブルな方法で生産・管理された大豆であることを証明する認証制度で、出荷先の要望に応じて輸出時に証明書を発行する。4つのルールに基づきサステナブルに生産された大豆であることを証明する認証マークを発行し、製品への使用を認可している。

アメリカ大豆のサステナビリティ認証の

4つのルール

- 1 **生物多様性と生態系の維持**
生産地域を制限して、森林を伐採せずに、生態系を守りながら生産する
- 2 **サステナブルな生産活動**
「保全耕起法」他の法律に基づき、輪作やGPS技術などを活用した精密農業を取り入れ、環境を守りながら生産活動を行う
- 3 **生産農家の労働環境改善**
労働者の健康と福祉に留意し、サステナブルな手法(無駄なエネルギーを使わない、肥料・農薬は最小限に正しく使う、水質を守る)で生産管理する
- 4 **生産活動と環境保護の継続的改善**
継続的な生産活動の改善と、環境保護の向上を目指す。これらの実現のために技術やデータを利用する