

Tofu ステーキ、Veggie バーガー……代替食品の呼称巡り論議

EU は「ヨーグルトスタイル」「チーズタイプ」なども規制へ

欧州連合(EU)の欧州議会は10月、「バーガー」「ステーキ」といった呼称の使用を食肉由来の製品に限定し、植物由来の食品には使用を禁止するとした法案を否決した(*1)。一方、乳製品ではないものに「ヨーグルトスタイル」「チーズタイプ」といった表現を使うことを禁じる法案は承認した(*2)。こうしたタンパク質素材の呼称を巡る論議は、米国などでも起きている。現地報道では「Fake Meat vs. Real Meat (フェイク肉対本物の肉)」(*3)などと二つの立場の対立を強調したものが目立つが、実際はさまざまな立場の思惑が絡み、食文化の違いもあって事情は一樣ではない。

欧州の背景

EUは既に、乳由来ではない製品に「ミルク」「チーズ」などの呼称を使うことを統一的に禁止している(*4)。2017年には欧州司法裁判所が、植物性の乳製品代替食品に「バター」「チーズ」などの呼称を使っていたドイツの企業に、乳製品を連想させる商品名では販売できないとの判決を出している(*5)。

今回の牛乳乳製品に関連する議決は、この規制をより厳格にする形となる。一方、食肉関連では、呼称の規制をするかどうかを加盟国それぞれが判断する現状が継続することになる(*6)。

食肉関連の法案が否決された背景として、EUの内閣に相当する欧州委員会が2020年5月に発表した、農業・食品部門を対象とする「農場から食卓へ(Farm to Fork)戦略」があるとする見方がある。一方、牛乳乳製品関連の法案が承認されたのは、2017年の欧州司法裁判所判決の基となったEU法の規定が既に存在していたためである可能性が高い。

議決結果を受け、欧州家畜食肉貿易業者連合(UECBV:European Livestock and Meat Trades Union)は10月23日に声明を出し「肉類の名称は、われわれの文化的遺産に深く根差している。(中略)欧州の畜産部門にとって

これは闘争ではなく、製品と、何百万人もの農家や労働者の仕事を正当に認め、尊重することを求めるものだ」とした(*7)。

米国の状況

米国はどうか。

ニューヨーク・タイムズは「Fake Meat vs. Real Meat」と題した記事で、「ミレニアル世代は植物ベースのハンバーガーを大量に食べ、食肉生産者は“超加工された模造品”の健康上の利点に疑問を投げかけている」とした。植物性代替肉の先端スタートアップ、インポッシブル・フーズ(Impossible Foods)はこれに対し、植物由来の肉は「牛肉よりも土地と水の使用量が少なく、温室効果ガス排出量も少ない」とコメントしたとしている。

ただ記事によると、レストランでの人気はビーフバーガーの方が圧倒的に高く、2019年5月までの12カ月間、クイックサービスレストランで64億個のビーフバーガーが売れたのに対し、植物性のバーガーは2億2800万個だったという。また、植物性のパティは本物の牛肉に比べ、ナトリウム分がかなり高いとも紹介している。一方で、多くの米国人が牛肉から鶏肉にシフトしていることも取り上げている。

ニューヨーク・タイムズによると、州レベルで

も、2019年には24の州で、植物性の食品に肉の呼称を付けることを違法とする法案の可決に向けた取り組みがあった(*8)。

このうちアーカンソー州は2019年、ベジタリアン・ビーガン向けの食品などに「バーガー」「ソーセージ」などの呼称の使用を禁じる州法を成立させた。しかし、肉に近い味や見た目の豆腐製品を製造する米企業が表現の自由を侵害するとして差し止めを請求し、連邦地裁が同年12月、適用の一時差し止めを命じた(*9)。

背景の一つ:人口増加によるタンパク質不足

国連の新たな報告書によると、世界の人口は現在の77億人から2050年に97億人へと増える見込みで、今世紀末ごろには、ほぼ110億人でピークに達する可能性があるとしている。世界人口の増加と食料需要の増大に伴い、タンパク質の需要も増加し、現在の食肉供給量の延長では、十分にタンパク質を供給することが困難になると考えられている。この問題は「Protein Crisis(タンパク質危機)」と呼ばれ、早ければ2025年ごろから顕在化していくと予測されている。

そこで新しいタンパク源として、豆類や野菜を原料とする植物由来の肉代替品や、動物細胞を培養して製造する“培養肉”などが注目されている(*10)。

フードテックへの注目

こうした新しいタンパク源の開発の手法として注目されているのが、フードテック(Food Tech)だ。代表的な例としては、大豆やエンドウ豆などを主原料として人工肉を作り出す米企業ビヨンド・ミート(Beyond Meat)がある。欧米では健康や環境問題に対する関心の高まりと動物愛護の観点から菜食主義者が増えて

いる。ビヨンド・ミート社は、栄養価も見た目もほとんど実物の肉と変わらないのが特徴で、同社への出資者にはマイクロソフト共同創業者ビル・ゲイツ氏ら著名人が含まれている。

フードテックが注目される要因としていくつかの項目が考えられる。①人口増加に伴う飢餓への対応、②菜食主義の広がり、③食の安全と廃棄ロスの低減などが主なものとみられる(*11)。

フードテックと関連して、この領域へのベンチャーキャピタルによる投資が盛んに行われることの影響も大きい。例えば、培養肉ハンバーガーのコストは2013年の開発当初、1個32万5200ドル(約3400万円)だったが、2015年には11ドル(約1150円)まで低下した。また、フランスのロケット社、米国のADM社が注力してきたエンドウ豆タンパク質は、アレルゲンを含まないこと、環境に優しいとされていることから、今後、大豆タンパク質に替わる素材になっていく可能性もあるとみられている(*12)。

タンパク質危機は起こるか

タンパク質危機、地球温暖化対策、安定した食料の供給と調達の観点から、各国が協力しさまざまな試みを始めている。半面、生産者の側に立てば、例えば牛肉製品が植物由来の製品に置き替わるということは死活問題であり、また牛乳やチーズが、例えばアーモンドや大豆を原料にしたものに置き替わることも同様である。

一方、植物由来の代替肉や、乳製品の代替品としての大豆やナッツを使った製品づくりには、消費者の嗜好性を高め、より本物に近づけるためにさまざまな添加物を使う必要があり、食品添加物の安全性に疑義を唱える人も現れるだろう。

日本でも代替肉をアピールした製品が市場

に出てくるようになったが、市場では受け入れられているようだ。これは従来から販売されている総菜や冷凍食品などには、コストダウンや食感・風味向上などのため、肉に野菜をミックスするなどの工夫がされてきたこと、また日本やアジアでは、精進料理のように肉や魚を一切使わずに本物に近い味わいを演出する文化があったことも原因ではないだろうか。近年の家庭料理でも、豆腐と合いびきや鶏肉のひき肉を組み合わせた豆腐ハンバーグ、豆腐そのものを使った豆腐ステーキは、人気のレシピになっている。

日本発のこうした食品の一つに、カニ風味かまぼこ(Imitation Crab Meat)がある。低カロリーで味も良いことから、昭和の時代に米国に始まり、その後アジアから現在は欧州でも受け入れられている。わが国でも将来の食の課題を見据え、「食の未来研究会」や「フードテック研究会」の立ち上げなど産官学共同で次世代のフードシステム構築を目指している。このような新しい取り組みとうまく連携しながら、将来的な食料問題にバランスよく対処できないものか。

注

*1、*2

例えば、農畜産業振興機構「欧州議会、『ベジバーガー』や『ビーガンソーセージ』の名称使用を容認」(令和2年11月5日発)

https://www.alic.go.jp/chosac/joho01_002809.html や、

毎日新聞「『ベジバーガー』はバーガーじゃない？ 欧州議会で議論された呼称禁止法の行方」(2020年10月24日付電子版)

<https://mainichi.jp/articles/20201024/k00/00m/030/279000c> など

*3

ニューヨーク・タイムズ(2019年12月3日付電子版)

<https://www.nytimes.com/2019/12/03/well/eat/fake-meat-vs-real-meat.html>

*4

ただし、ココナッツミルク、アーモンドミルク、ココアバターなど、既に人々から動物性でないとして認識されている食品は対象外。

*5

例えば、BBC “EU court bans dairy-style names for soya and tofu” (2017年6月14日付電子版)

<https://www.bbc.com/news/business-40274645> や、

ジェトロ「植物性食品への‘ミルク’表示は EU 規則違反—欧州司法裁判所 “Soy milk”や “Almond milk”の表記は認めず—」(2017年8月7日)

<https://www.jetro.go.jp/industry/foods/fanews/2017/08/d8c241bd54814501.html> など

*6

例えばフランスは、植物性の代替肉など食肉由来ではないものに「ステーキ」「ソーセージ」といった語を使うことを禁止している。(BBC “France to ban use of meat terms to describe vegetable-based products” (2018年4月20日付電子版))

<https://www.bbc.com/news/world-europe-43836156> など参照)

*7

UECBV “Chance for clarification on EU-level missed for meat denominations” (2020年10月23日付)

<http://www.uecbv.eu/cgi?lg=en&pag=2011&tab=87&rec=73&frm=0>

*8

ニューヨーク・タイムズ(2019年7月25日付電子版) ”The Fake Meat War”

<https://www.nytimes.com/2019/07/25/style/plant-based-meat-law.html?auth=login-email&login=email>

*9

AFP「豆腐バーガー」などの名称を禁止、米州法に差し止め命令(2019年12月13日付電子版)

<https://www.afpbb.com/articles/-/3259455>

*10

共同通信社「『陸海空の現場～農林水産』コロナ禍で培養肉に注目」(2020年6月17日付電子版)

https://www.kyodo.co.jp/national-culture/2020-06-17_2851475/

*11

みずほ情報総研「フードテックで変わる未来 (1) FoodTech—技術との融合がもたらす新たな食文化」(2019年10月28日)

<https://www.mizuho-ir.co.jp/publication/column/2019/1028.html#:~:text=FoodTech%E3%81%A8%E3%81%AF%E3%80%81%E3%80%8C%E9%A3%9F%EF%BC%88,%E3%80%8CBeyond%20Meat%E3%80%8D%E3%81%8C%E3%81%82%E3%82%8B%E3%80%82>

*12

McKinsey & Company “Alternative proteins: The race for market share is on” (2019年8月16日)

<https://www.mckinsey.com/industries/agriculture/our-insights/alternative-proteins-the-race-for-market-share-is-on>

(資料閲覧時期:10月30日～11月11日)

(Jミルク 国際グループ 御手洗 伸)