Keyword　食肉代替食品、食の文化、持続可能な食

未来の食を考えよう
－代替肉・培養肉の理解と社会的受容性

地域共創学部
観光学科
准教授
藤原 なつみ

研究シーズの紹介

気候変動やタンパク質危機などの問題を背景として、次世代型食料の研究開発が進められています。なかでも代替肉や培養肉といった食肉代替食品は、世界で広く注目を集めています。

本研究では、食肉代替食品が日本国内でどのように理解されているかを明らかにするため、新聞記事の分析や消費者へのアンケート調査を行いました。

その結果、この数年の間に大豆ミート、代替肉、培養肉といった食肉代替食品に関する語が新聞記事に多く登場するようになっていること（図1）、代替肉は大豆や植物原料由来の食品として理解されていること（図2）、食肉代替食品の受容は知識や情報だけではなく食の文化にも影響されることなどが明らかになりました。

Point　食肉代替食品に対する理解

- 新聞には大豆ミート、代替肉、培養肉といった語が多く登場しています
- 食肉代替食品の受容性は、知識や情報に加えて食文化の影響を受けます

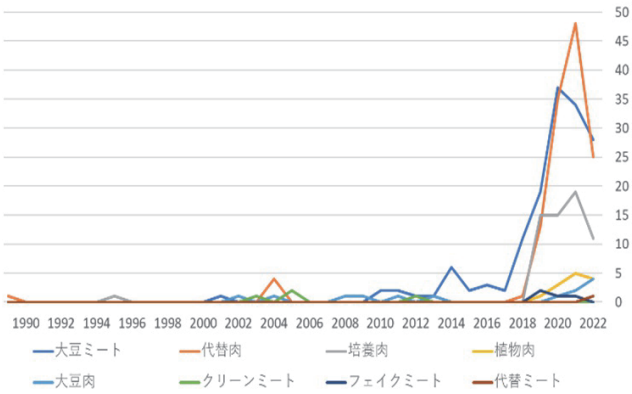

図1　対象語が含まれる記事数の推移（年別）
出典）朝日新聞、読売新聞、毎日新聞の各データベースより作成（朝日新聞（聞蔵Ⅱ）：1879年～2022年6月17日、読売新聞（ヨミダス歴史館）：1874年～2022年6月17日、毎日新聞（毎索）：1872年～2022年6月17日）
※記事数は、朝日・読売・毎日の3紙の合計
※値は設定語が登場する記事数。一つの記事内に複数語が登場する場合には各語で別個にカウント

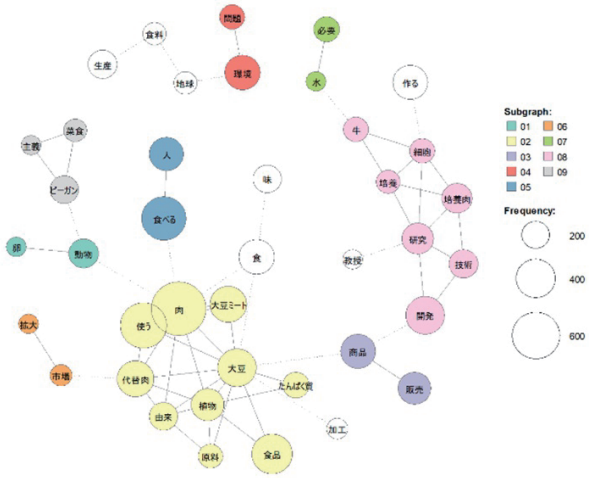

図2　KH Coder 3による共起ネットワーク
出典）データベースで収集した対象語をもとに筆者作成

期待される活用シーン

- 未来の食についてもっと学んでみたい！ → 代替肉・培養肉の研究が進む背景や普及の状況、課題などをお話します。

- 未来の食について自分の意見を述べたい、他の人の意見も聞いてみたい！ → 未来の食について話し合うワークショップを開催します。

その他の研究テーマ

・持続可能な食に関する研究