

未来の食料について考える —代替タンパク質の社会的受容

グローバル・
フードビジネス・
プログラム
(GFBP)
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諸問題を背景として、次世代型食料の研究開発が推進されています。本研究では、未来の食料として期待を集めている代替タンパク質（大豆ミート・培養肉／クリーンミート）が日本国内でどのように理解され、受容されている（されていない）のかを明らかにするために、消費者を対象としたアンケート調査を行いました。

その結果、代替タンパク質の社会的受容には性別や年齢

などの属性より、肉の真正性（本物らしさ）に対する柔軟性が強い影響を及ぼすことが明らかとなりました（図表）。古来より大豆を「肉」とみなして食べる文化を育んできた日本では、受容性が高くなる可能性があります。

未来の食料の社会的受容を考えるうえでは、食の文化が及ぼす影響について考えていくことが重要となります。



次世代型食料と食文化

● 代替タンパク質のような未来の食料の社会的受容には、私たちがこれまで受け継いできた食文化が影響を及ぼしています

受容性に関する設問	性別	年齢	真正性の許容度
A) 大豆ミートを一度試しに食べてみたい	***	n.s.	***
B) 大豆ミートを定期的に食べたい	n.s.	**	***
C) 従来の肉を減らして代わりに大豆ミートを食べたい	n.s.	**	***
D) 従来の肉を食べる量は変えずに、大豆ミートも食べたい	n.s.	***	***
E) 従来の肉が手に入りやすくなった場合は大豆ミートを食べたい	***	n.s.	***
F) 大豆ミートよりも、従来の大豆加工品（豆腐・納豆・厚揚げなど）を優先的に食べたい	***	**	***
G) 大豆ミートは気味が悪く嫌悪感を催すので、購入しない	**	***	***
H) 大豆ミートの安全性に不安があるので、購入しない	n.s.	**	***

受容性に関する設問	性別	年齢	真正性の許容度
A) 市販されたら、培養肉／クリーンミートを一度試しに食べてみたい	***	n.s.	***
B) 市販されたら、培養肉／クリーンミートを定期的に食べたい	***	***	***
C) 市販されたら、従来の肉を減らして代わりに培養肉／クリーンミートを食べたい	***	***	***
D) 市販されたら、従来の肉を食べる量は変えずに、培養肉／クリーンミートも食べたい	***	**	***
E) 従来の肉が手に入りやすくなった場合は培養肉／クリーンミートを食べたい	**	**	***
F) 培養肉／クリーンミートよりも、従来の大豆加工品（豆腐・納豆・厚揚げなど）を優先的に食べたい	***	n.s.	***
G) 培養肉／クリーンミートは気味が悪く嫌悪感を催すので、購入しない	n.s.	***	***
H) 培養肉／クリーンミートの安全性に不安があるので、購入しない	n.s.	*	***
I) 培養肉／クリーンミートは、その生産が自然と人間のかかわりを失わせるので、購入しない	n.s.	***	***

注: *: p<0.1, **: p<0.05, ***: p<0.01

出典: Fujiwara and Tachikawa (2024)の調査データより

期待される活用シーン

● 代替タンパク質など未来の食について知りたい



未来の食について講義、授業ができます



● 食の持続可能性について考えてみたい



食の持続可能性について話し合うワークショップを開催できます

