

アメリカ発!  
Xシ  
新時代

# マックから肉が消える日

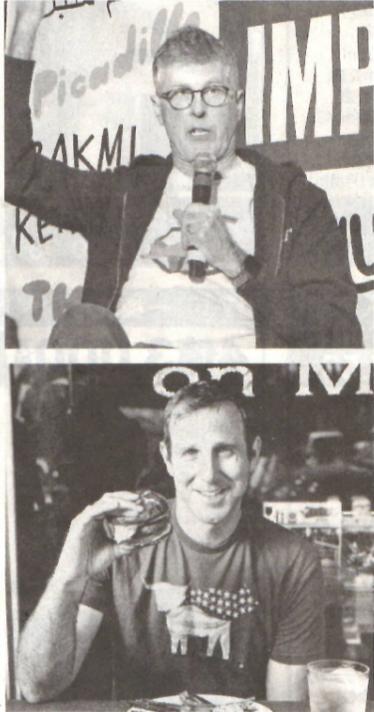
## ファストフード店で相次ぎ人工肉

肉食文化の米国で食卓に異変が起きている。豆など植物由来の原料で作った人工の肉が人気を博しているのだ。米調査会社によると、植物肉の購入者の90%は普段は普通の肉を食べている。宗教上の理由などから厳しい菜食主義を貫く「ビーガン」ではなく、ときどき肉を食べない日を設ける「フレキシタリアン」が増え続けている。

## 2人のブラウンが先導

米西部カリフォルニア州サンカルロス市。金融ソフトウェア会社経営のアート・コチ(62)は2020年の仕事始めの日、ファストフード店「ダニキン」を訪れた。注文したのは「ビヨンド・ソーセージ・ブレックファスト・サンドイッチ」(4・79ドル約520円)。パンに挟んであるのは豚肉や牛肉ではなく、植物由来の材料で作った人工の肉だ。「ダニキン」で植物肉のメニューを選べるなんて、1年前は考えもしなかったよ」19年、本物の肉の味に似せた植物肉は米国で一大ブームになった。環境問題や健康への意識が高い若者を取り込もう

■インボッシュブルのバット・ブラウンCEO  
■ビヨンド・ミートのイーサン・ブラウンCEO



マクドナルドはカナダで植物肉バーガー「P.L.T.」を試験販売した=ロイター



と、ファストフード店が相次ぎ植物肉をメニューに採用したためだ。植物肉ブームのけん引役が2人のブラウンだ。11年にシリコンバレーで「インボッシュブル・フーズ」を興したバット・ブラウン(65)は1月8日夜、米テクノロジーの祭典「CES」で、政治家や企業幹部ら600人を前に「気候変動の時計の針を巻き戻そう」と語った。展示会場で2万5千個の植物肉サンドイッチを配った同社は、企業価値20億とされるユニコーン企業に成長した。インボッシュブルの最初の社員のニック・ハラーは9年前、バットが「僕はテック企業で食品企業だが、それ以前に惑星企業(プラネットカンパニー)だ」と理想論を語るのにほれ込んで入社した。肉らしい味わいを再現する独自原料「ヘム」の開発に明け暮れた。完成したハンバーガー用パティは見た目だけでなく、味や食感も本物の肉そっくり。当初は受け入れてくれる飲食店はな

は食卓にのぼり、ファストフードチェーンの担当者目に留まった。19年11月、イーサンはカナダのオンタリオ州を訪れた。マクドナルドはカナダの28店舗で、ビヨンドの植物肉をパティに使うハンバーガー「P.L.T.」(プラント・レタス・トマト)を試験販売した。イーサンは6・49ドル(約540円、当時)の植物肉ハンバーガーを購入し、口に運んだ。「大きな進歩だ」。世界で約3万8千店舗を展開するマクドナルドは「肉食文化」の象徴の一つだ。米国でP.L.T.の本格販売が始まれば、規模は年2億5千万個を上回る見込み。マクドナルドは1月14日、販売店舗を52店に広げた。いまやビヨンドは世界5万8000店以上のスーパーや外食チェーンに製品を供給する。コンサルティング会社A.T.カーニーは植物肉市場が40年に4500億と規模になると予測する。日本では伊藤ハムや大塚食品が参入し、ビヨンドとインボッシュブルは食肉の最大市場の中国に本格進出をもくろむ。人は12歳までに食べてきたものを一生食べ続ける。日本マクドナルド創業者の藤田田は語った。2人のブラウンが投じた一石が次世代の日常の味になれば、マクドナルドから肉がなくなる日も現実となるかもしれない。敬称略(シリコンバレー) 佐藤浩実 詳細は電子版に▼ストリー→「アメリカ発! Xシ新時代」