

フー  
ド  
テ  
ック  
革  
命

世界700兆円の新産業

「食」の進化と再定義

## 「食×テクノロジー」で変わる未来

今、世界では「食」のイノベーションが次々と巻き起こっている。植物性代替肉、ロボットレストラン、食のパーソナライズ化……。 「食」の領域に、IoTやバイオサイエンスなどのテクノロジーが融合して起こるトレンドが、「フードテック」だ。

本書の監修は、エバーノートジャパンの元会長であり、現在はシリコンバレーでベンチャーキャピタリストとして活動する外村仁氏。執筆は、世界各国のフードテックカンファレンスに参加し、イノベーションの最前線を肌で感じ取ってきたシグマクシスの田中宏隆氏をはじめとするメンバーだ。欧米での一大ムーブメントに衝撃を受けた筆者らは、2017年より日本でも「スマートキッチン・サミット・ジャパン」を開催。

名実ともに「日本のフードテック」シーンを牽引している。

## 市場規模は2025年までに700兆円に

なぜ、「フードテック」は長期的な投資テーマとして注目を浴びているのか。背景の一つに、フードロスや食糧不足などの「社会的課題」がある。例えば、本書でも大きく取り上げられている代替プロテイン（タンパク質）。世界人口が増え続けるにつれ、肉の消費量もアップ、現状のままではとてもタンパク質の供給がもたない。また家畜を育てるための飼料や水、空調管理などにかかる環境負荷は植物に比べて非常に高い。そうした状況の中、「動物に頼らないプロテイン供給」をミッションとするスタートアップ企業が増加。その代表格といえる、米「インポッシブルフーズ」は、

2019年に植物性プロテインを使った「インポッシブル・バーガー2.0」を発表、本物の肉のような味と食感で一躍話題となった。同社の植物性パティは2020年時点で米国、香港、シンガポールなど1万5,000店以上のレストランで採用されているという。

もう一つの背景は、「食の価値観の多様化」だ。これまでは「時短」や「節約」「おいしさ」などが重視されてきたが、「もっと料理を楽しみたい」「調理に時間をかけたい」「自分の体調に合った料理を食べたい」など、生活者が食に求めるニーズはより細分化。パンデミックでこの傾向がさらに加速する今、筆者らが掲げるキーワードは、「Food for Well-being（よりよく生きるための食）」だ。IHバーナーや鍋がタブレットのレシピアプリと連動し火加減を自動調節、料理の楽しみは残しつつも失敗から解放してくれるIoT調理器具や、個人の好みや健康状態、保有する調理家電や食材に応じて、レシピの提案から実際の調理まで一連の行動をストレスなくつなげてくれる「キッチンOS」など、数多くの事例が紹介されている。

2025年までに世界の市場規模は700兆円にまで達するとの予測もあり、「食領域のGAFA」が出現する日も近いと投資家から熱い視線が集まる「フードテック」。差し挟まれるフロントランナーたちへのインタビューも必読だ。

M

