

世の中で話題になっているニュース等について知り、考えるためのヒントを得られるような資料情報をご紹介します。

フードテック

最近の新聞記事から

「[WATCHERS] フードテック 「食」に付加価値」(読売新聞 2021年5月26日東京朝刊 8面)
「代替肉、日本の食卓にミート 植物・培養・昆虫、参入盛ん 味と価格、普及に壁なお」(日経流通新聞 2021年2月1日 1面)

「フードテック」とは、「食品関連分野にIT技術を取り入れて従来の枠を超えた革新的なサービスを生み出すこと」(出典「[コトバンク](#)」)です。具体的には、食品産業のDX(デジタルトランスフォーメーション)化による食品ロス削減や、プラントベースフード(植物性食品)、培養肉、昆虫食など、また畜産業による環境負荷の低減、新しい食の開発等が期待されています。SDGs(持続可能な開発目標)の中の「目標2: 飢餓をゼロに」等の項目にも関わるため、今世界中で注目されている分野です。

日本では、2020(令和2)年10月に産学官連携の「フードテック官民協議会」(<https://www.maff.go.jp/j/kanbo/foodtech/kenkyukai.html>)が発足しました。今後積極的に推進されることが見込まれる新しい産業分野について、概要や具体例がわかるような資料情報をご紹介します。

書名・記事名・サイト名	出版情報等
「食えること」の進化史 培養肉・昆虫食・3Dフードプリンタ	石川伸一著 光文社 2019 中央: 3838/84 図書
「食」とは私たちにとって何なのか、どう変化していくのかを、歴史や現在の最新技術を紹介しながら考察している。未来の食に関する項目では、培養肉、昆虫食、完全食、3Dフードプリンタ、植物工場、調理家電のIoT化など、食に関する最近の動向がわかりやすく説明されている。	
SDGsで始まる新しい食の イノベーション	山崎康夫著 幸書房 2021 西部: 58809/68 図書
食品産業に関わる人が、SDGsに取り組む際の入門書になるような資料。企業がSDGsに取り組むべき理由、AI技術や培養肉、昆虫食とSDGsの関わり、事業として取り入れる手順、実践事例等が紹介されている。	
特集 動き始めたフードテック	『AFCフォーラム』(第69巻5号 通巻851号 2021.9) p3-14 中央 雑誌 Web情報 https://www.jfc.go.jp/n/findings/afc-month/202109.html
日本企業のフードテックで、植物性代替肉の開発や、食品ロス削減、人手不足の解消につながった事例を紹介している。DX化については、同誌2021年8月号特集「 最前線・農産物流通DX 」も参考になる。	
特集 フードテック革命	『月刊食堂』(第60巻7号 2021.7) p26-69 西部 雑誌
外食産業でのフードテック事例を特集している。回転寿司チェーン店で省人化・食品ロス削減を可能にしたフードテック推進計画の概要や、商品の予約注文・決済などをDX化できるシステムの導入事例などが掲載されている。	

特集 沸騰する食ビジネス!!	『経済界』（第54巻13号 通巻1124号 2019.12） p14-33 中央 <div style="text-align: right; border: 1px solid black; padding: 2px;">雑誌</div>	
<p>必須栄養素を1食で取ることのできる完全食や、少ない資源で安定した収穫を目指す人工光植物工場の開発、ITを活用したジビエ調達などを行っている会社の事例が掲載されている。</p>		
代替肉の開発と今後の展開：植物肉と培養肉を中心に	遠藤真弘著 『調査と情報』（1113号 2020.9） https://dl.ndl.go.jp/info:ndl.jp/pid/11538934 <div style="text-align: right; border: 1px solid black; padding: 2px;">Web情報</div>	
<p>代替肉市場が成長した背景や、世界の開発状況、日本での植物肉と培養肉の開発と課題、今後の発展について解説している。参考文献も多数掲載されている。</p>		
特集 新しい植物たん白製品の開発	『食品と開発』（通巻750号 2021.7） p4-24 西部 <div style="text-align: right; border: 1px solid black; padding: 2px;">雑誌</div>	
<p>プラントベースフードの中でも代替肉に関連した特集。世界で広がっているプラントベース・ミート市場の概況と日本での市場の拡大や、大豆、アーモンドパウダー、エンドウ等の様々な植物たん白製品の開発状況がわかる。</p>		
クリーンミート 培養肉が世界を変える	ポール・シャピロ著 鈴木素子訳 日経BP 2020 西部：6482/23 <div style="text-align: right; border: 1px solid black; padding: 2px;">図書</div>	
<p>ヴィーガンで動物愛護運動にも携わった著者が、培養肉や培養レザーなどの技術で畜産業を変革する人々取材したノンフィクション。海外の動向を知るだけでなく、読み物としても楽しめる。</p>		
フードテック実現のための技術課題と今後の展望	伊藤慎一郎著 『食品と開発』（通巻765号 2021.10） p18-21 西部 <div style="text-align: right; border: 1px solid black; padding: 2px;">雑誌</div>	
<p>フードテックを生産分野、食品分野、廃棄・再加工分野など7種類に分けて説明している。それぞれの分野の実践例や日本での事例、課題などを概観することができる。</p>		
FOOD TECH Lab	フードテックラボ制作委員会 https://foodtech-lab.jp/ <div style="text-align: right; border: 1px solid black; padding: 2px;">Web情報</div>	
<p>フードテック官民協議会の広報事業として制作されたウェブサイト。国内のフードテック先行事例や、メディアに掲載された国外・国内のフードテック関連記事を読覧することができる。</p>		
日本食糧新聞	日本食糧新聞社 週3回刊 中央 https://news.nissyoku.co.jp/ <div style="display: inline-block; border: 1px solid black; padding: 2px; margin-right: 10px;">新聞</div> <div style="display: inline-block; border: 1px solid black; padding: 2px;">Web情報</div>	
<p>日本、世界の食に関するニュースを集めた食品業界専門紙。新聞記事データベース「ELNET ELDB」で過去の記事を検索することができる。ウェブ版は記事に関連項目で閲覧することができ、「機械・IT」や「プラントベースフード」などの項目をクリックするとフードテック関連記事の情報がわかる。</p>		

(インターネットの最終確認日：2022年2月20日)

作成：千葉県立中央図書館