

食産業の変曲点はいつ・どこに訪れるのか

株式会社 野村総合研究所
アーバンイノベーションコンサルティング部
プリンシパル 佐野 啓介

食産業は、人類誕生から存在する世の中最古のビジネスである。他方、高齢化が進む農家、世界的な食糧危機、フードテック、フードロスなど食産業を取り巻くキーワードは後を絶たない。また、食産業を成長産業と見込んで新規参入する企業も多く存在する。最も歴史ある産業が、今なおこのように注目される理由は何だろうか。

食は、人が生きていく間に、常に時間とコストをかけ続けなければならない活動であり、その時間とコストをいかに価値あるものにするかということで食産業は成長してきた。おいしい商品の開発はもちろん、楽しい食事空間を提供すべくさまざまな外食が登場してきた。

一方で、人々を取り巻く環境は大きく変わってきている。24時間のうち、デジタルデバイスに向かう時間は増加し、限られた所得はさまざまなサービスの購買に分散。そのような状況に合わせ、食は便利・安い・早いといった機能論にシフトしてきた。

このように外形的には過去と異なるトレンドを歩み始めているように思える食産業であるが、これを変曲点といえるかというところではない。食のおいしい・楽しいといった価値は、今もテレビやSNSをにぎわし続けている。それどころか、経済成長とともに減少するはずのエンゲル係数は、この数年、低下傾向から上昇傾向に転じている。そして、この動きは、日本だけに限らず、他の先進国でも見られる。

これらの意味は何か。それは、食産業が、直近の利便性や安さなどのニーズのみ込み、改めて従来からの価値であるおいしさ・楽しさに向かって成長を続けていることを意味しているのではないだろうか。そして、冒頭に記載した、今なお多くの注目が集まっている理由にも、もっとおいしい・楽しいを突き詰めたいという思いがあるからではないだろうか。

食産業の変曲点はいつ・どこに訪れるのか。PMR11月号では、この疑問の回答候補である宇宙食と代替肉をお届けしたい。歴史的な食産業の変曲点は二つ。一つは狩猟・採集から農耕・牧畜への変化。食に伴う移動はなくなり、人類が特定の土地に定住することとなった。二つ目は保存技術。気候や土地の制約を受ける農耕・牧畜のデメリットを保存技術が解消し、世界中の食材が手に入るようになった。これらの前提を根本から変え得るのが、場所を選ばない植物工場や代替肉、そして、土地のない宇宙であり、従来価値であるおいしさ・楽しさとどうコラボしていくのかを考えていきたい。