



from Washington, D.C.



散歩する人で賑わうワシントンD.C.近郊のトレイル

プラントベースで健康と環境保護を追求するワシントンの人々

—— 進化を続けるプラントベースフード市場

植物肉への関心は日本でも高まっていますが、米国では、植物肉をはじめとする植物由来食品（プラントベースフード）が広く浸透しています。スーパーマーケットの精肉コーナーには植物肉が豊富に並び、多くのレストランが植物肉料理を提供しています。また、自宅でバーベキューパーティーを開く際には、通常のバーガーパテやソーセージに加え、植物肉を用意するのが常識になりつつあります。

米国のベジタリアン人口は2000年頃からあまり変化していませんが、肉の消費を極力減らし植物中心の食事を心掛ける「フレキシタリアン（flexible+vegetarian）」の増加が植物肉市場の拡大を牽引していると言われてしています（注1）。加工技術の進化による味や食感の改良により、植物肉はより幅広い層に食されるようになりました。5年後には世界の食肉消費の1割に達するとの予想もあり（注2）、成長分野として投資家からも注目を集めています。

ワシントンD.C.は、全米の中でも有数の「健康都市」（注3）とされ、市民の健康意識が高いことも

あり、フレキシタリアンに転向する知人も多くいます。きっかけは人それぞれで、健康を理由に挙げる人もいますが、最近は、畜産がもたらす動物福祉や地球温暖化への懸念を指摘する人が特に若者の間で増えています。先日、近所に開店した「おいしくて楽しい」がモットーの人気プラントベースレストランで昼食を取りましたが、その「茄子鰻にぎり」と「西瓜鮪にぎり」の完成度の高さは植物由来食品のイメージを根底から覆すものでした。技術と獨創性を駆使した植物由来食品のさらなる進化から目が離せません。（国際通貨基金本部、ワシントンD.C.）

（注1）Gallup社の2018年調査によれば、ベジタリアンと回答する米国人の割合は5%程度と1999年の調査開始時から変化がみられない。他方、International Food Information Council (IFIC)の2021年調査によれば、米国人の約4割が日常的に植物肉を食していると回答している。
（注2）Business Wire社の2022年調査結果。
（注3）ValuePenguin社の健康都市ランキングは、健康へのアクセス、食事・食品の品質、空気や飲料水の水質などの環境要因、住民の健康・習慣を調査したものである。ワシントンD.C.は、2022年調査において全米2位にランクされた。

*本コーナーは海外で働く日本銀行職員または日本銀行からの出向者が執筆しています。



スーパーマーケットの店内には植物肉専門バーガー店も存在

鰻はナス、鮪はスイカを代用したにぎりずし

