

เทรนด์อาหารเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม ร้านอาหารรูปแบบไคเซกิ กับเมนูเนื้อสัตว์สังเคราะห์จากแมลง

ข้อเท็จจริง

การเคลื่อนไหวของ "decarbonization" ไม่เพียงจำกัดอยู่แค่ด้านอุตสาหกรรมและพลังงานเท่านั้น แต่วัฒนธรรมอาหารที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมเพื่อหลีกเลี่ยงภาวะโลกร้อนได้ถูกให้ความสำคัญเช่นกัน โดยกล่าวกันว่า การทำอาหารที่ไม่ปล่อยก๊าซเรือนกระจกอาจกลายเป็นเสน่ห์และจุดขายของอาหาร

ใกล้กับโรงศพในโอซากา มีร้านอาหารไคเซกิ¹ชื่อดัง "Unkaku" โดยเชฟ Masaharu Shimamura ได้ริเริ่มคิดค้นเนื้อไก่สดน้ำใสไก่สังเคราะห์จากแมลง และได้ก่อตั้งบริษัท **Diver Farm** (เมืองโอซากา) ในปี 2020 เพื่อใช้เป็นวัตถุดิบในร้านไคเซกิ โดยได้ก่อตั้งร่วมกับจิโร โอนะ ประธานบริษัทสตาร์ทอัพด้านเวชศาสตร์ฟื้นฟูบริษัท Tissue Buynet (โตเกียว) ทั้งสองได้พัฒนาเมนูหลายชนิด ซึ่งเป็นเมนูที่อยู่ในร้านอาหารระดับไฮเอนด์ทั้งสิ้น โดยหากไม่บอกว่าอาหารทำจากเนื้อสังเคราะห์ก็แทบจะดูไม่ออก



สาเหตุที่ต้องผลิตเนื้อสังเคราะห์คืออุตสาหกรรมปศุสัตว์ เช่น โค สุกร และไก่ มีการปล่อยก๊าซเรือนกระจกจำนวนมาก ตามที่องค์การอาหารและการเกษตรแห่งสหประชาชาติ (FAO) ระบุว่าก๊าซเรือนกระจกมีเทนและไนตรัสออกไซด์ (N₂O) ที่ปล่อยออกมาจากอุตสาหกรรมปศุสัตว์ของโลกในปี 2019 นั้นอยู่ที่ประมาณ 3.2 พันล้านตัน คาร์บอนไดออกไซด์ (CO₂) คิดเป็น 5% ของการปล่อยก๊าซเรือนกระจกทั้งหมด (59.1 พันล้านตัน) ซึ่งเกิดจากการหมักในระบบย่อยอาหารของปศุสัตว์และการแปรรูปมูลสัตว์



ด้วยเหตุนี้บริษัท Startup อย่าง **BugMo Co., Ltd.** (เกียวโต) มีการเริ่มเลี้ยงจิ้งหรีดในเมือง Kamikawa จังหวัด Hyogo ในปี 2021 โดยสามารถผลิตได้ 8 ตันต่อปีภายในเมษายน 2022 มีการจัดตั้งระบบการผลิตให้กับเกษตรกร และมีเป้าหมายค้าส่งคริกเก็ตในประเทศด้วยยอดขาย 2 พันล้านเยนภายในเมษายน 2025

จากข้อมูลของ FAO ในการเลี้ยงจิ้งหรีดมีการผลิตก๊าซเรือนกระจกได้ประมาณหนึ่งในร้อยเมื่อเทียบกับการ

¹ ไคเซกิ = อาหารชุดที่เชฟคัดเลือกรายการอาหารไว้แล้ว และให้บริการทีละอย่างลงบนถาดส่วนตัว

- นโยบายภาครัฐ เศรษฐกิจการลงทุน แนวโน้มการตลาด รายงานสินค้าและบริการ อื่นๆ

เลี้ยงวัว สุกร และไก่ และความร้อนจากการเผาไหม้ถ่านมีส่วนช่วยทำให้ฟาร์มอบอุ่น

Fuji Oil ผู้ผลิตอาหารที่ผลิตสารทดแทนเนื้อสัตว์จากกากถั่วเหลืองที่ได้จากการผลิตน้ำมันจากถั่วเหลือง จำหน่ายสินค้ามากกว่า 60 รายการที่มีรูปร่างและเนื้อสัมผัสที่แตกต่างกัน เช่น "แบบหั่นบาง" และ "แบบไก่ทอดคาราเกะ" โดยมีการผสมกับน้ำมันพืชและไขมันเพื่อเพิ่มความชุ่มฉ่ำให้กับรสสัมผัสของไก่

ตั้งแต่เดือนมีนาคมที่ผ่านมาเริ่มร้านในรูปแบบครัวในรถโดยเสิร์ฟเมนูอาหารข้างกล่องจากเนื้อถั่วเหลือง ซึ่งเป็นเมนูทดแทนเนื้อสัตว์ที่ใช้ถั่วเหลืองเป็นส่วนประกอบหลัก อาทิ สเต็กแฮมเบอร์เกอร์และไก่ทอดคาราเกะ โดยเปิดร้านค้าใน Mall (เมือง Hirakata โอซากา) และ Izumiya Kawachinagano Store (เมือง Kawachinagano โอซากา)



ที่มาข่าวและรูปภาพ : Nikkei X Trane Online วันที่ 3 กันยายน 2564
<https://www.nikkei.com/article/DGXZQOUF128CZ0S1A810C2000000/>

สำนักงานส่งเสริมการค้าในต่างประเทศ ณ นครโอซากา

- นโยบายภาครัฐ เศรษฐกิจการลงทุน แนวโน้มการตลาด รายงานสินค้าและบริการ อื่นๆ