

日本発・ハイレベル植物肉で、世界市場での存在感確立を目指すDAIZ株式会社

DAIZ株式会社取締役CMO営業推進部長 広川学氏インタビュー



近年、食の業界では「植物肉（植物原料から作られる肉）」の存在感が加速度的に強まっている。背景にあるのは、従来の畜産業の環境負荷の高さに対する問題意識の高まりや、2050年には100億人を超えると言われている世界人口を賄うための、タンパク源増産の必要性など。欧米を中心としたフードテック先進国では、複数のスタートアップ企業が投資家からの大いなる支持を得て、植物肉市場を拡大している。

そんな中、DAIZ株式会社は日本で生まれた植物肉開発のスタートアップ企業にして、国内のトップランナーだ。2019年12月にこの業界に本格参加して以降、日本を代表する食品メーカーなどとの取引や協業を推進。同社の製品である「ミラクルミート」が日本の植物肉市場の発展を促している。

ここではそのDAIZ株式会社の取締役CMOで営業推進部長の、広川学氏にインタビュー。同社の軌跡や特徴、今後の展望について伺った。

——まずは貴社の成り立ちから教えてくださいませんか。

われわれは熊本県益城町にある国内最大の有機ベビーリーフ生産販売会社、果実堂を出身母体とする会社です。果実堂は有機栽培でベビーリーフの生産から販売までをワンストップで手掛けています。

ベビーリーフの事業では、種からいかに歩留まりよく収量を得るかが非常に大きなポイントとなります。そこで「種の発芽」の研究に注力する過程で、穀物の発芽の研究を30年来続けている落合孝次（現DAIZ株式会社取締役CTO 研究開発部長）が参加することに。社内ベンチャーという位置付けで研究を推進しました。

そして、私たちの研究の推進の最大の原動力となったのが、落合の長年の研究成果である「落合式ハイプレスチャー法」の技術です。われわれは「この技術は大豆の発芽、ひいては上質な植物肉の製造に生かせる」と気付い

たのです。

こうした経緯で、果実堂からスピニングアウトして2019年12月にDAIZ株式会社を設立しました。

——落合式ハイプレスチャー法とは、どのような技術なのでしょう。またこの技術により、どのような特徴を持つ植物肉が生まれるのでしょうか。

端的に言う、旨味や栄養価、機能性がより優れた植物肉を作ることが可能な技術です。特許として登録している、われわれの会社の核となるテクノロジーです。

技術の概要を説明しますと——大豆を始めとするさまざまな穀物には、酸素や二酸化炭素、温度、水分の量など、発芽に適した生育条件があります。

落合式ハイプレスチャー法は、大豆の発芽の際、発芽に最適な条件よりあえて厳しい環境、すなわちプレスチャーを与えるものです。それにより

点も、大きな特徴です。

——貴社の強みは、独創的かつ繊細な技術で、味覚、食感に優れた製品を作っているところにあることが、よくわかりました。

ありがとうございます。おかげさまで今、冷凍食品メーカー、外食企業、小売業者のPB製品……さまざまな場面でミラクルミートを使っています。現在公表できる範囲で例を言いますと、ニチレイフーズさん、伊藤ハムさん、外食の物語コーポレーションさんなどとお取引させていただいています。

こうして多くの大手企業様から引き合いをいただくのは、日本発の植物肉のメーカーとして応援いただいている面もあり、かつ、やはり、味の面

でも魅力を感じていただいているからだとわれわれは理解しています。

というのも、日本人は世界随一の繊細な舌を持っています。食品に求める味覚と食感のレベルが非常に高いのです。これに対応するハイレベルの植物肉製造は日本の企業だから実現できるものだと考えています。世界の植物肉研究は「植物から肉を作る技術」の段階から、いかにおいしい製品を作るかの技術開発の段階に入っています。その点において、日本は世界をリードできるのではないかと。弊社は原料メーカーとして植物肉を食品や外食のお客様に提供し、全員で植物肉、プラントベースフードの市場を盛り上げていくことを目指しています。それを実現するに十分な原料と技術が当社にはあると自負していますし、ブラッシュアップしていくことが使命と考

えています。

なおご存知の通り、地球の気候の悪化を阻止するために、従来の畜産業の見直しは世界的課題となっています。地球人口が今のペースで増加すると、人類が食料として必要なタンパク源の不足が確実視されています。ミラクルミートはこうした社会課題に大いに貢献できる存在となると信じています。

——最後に、広川さんが考える、植物肉の可能性や展望を教えてくださいませんか。

率直に言うと、日本人の間で植物肉の認知度が上がるにはあと数年ほどかかると思っています。われわれはスーパーで、一般的な肉と植物肉が並び未来を目指しており、つまり決して一般的な肉を敵視しているのではなく、同等の存在感で共存してほしい。

それが実現するにはまだ時間がかかります。ですが、多くの方々の力を借り、マーケティングにも注力し、着実に前進を続けたいと思っています。そうして次世代にも、その次の世代にも豊かな食生活のバトンを渡す。それが、当社が存在する社会的意義であり、ミッションなのです。



発芽大豆由来の植物肉「ミラクルミート」は様々な肉料理に応用可能



ミラクルミートを美味しく・手軽に取り入れられる商品「粒ベジ」



落合式ハイプレスチャー法に加え、DAIZ株式会社の重要な技術となっているのが、発芽させた大豆を加工する「エクストルーダー」という機械の操作技術。機械自体は珍しいものではないが、かなり細かい数値管理をすることで、本物の肉に近い、しっかりとした弾力を持つ製品「ミラクルミート」が生まれる。