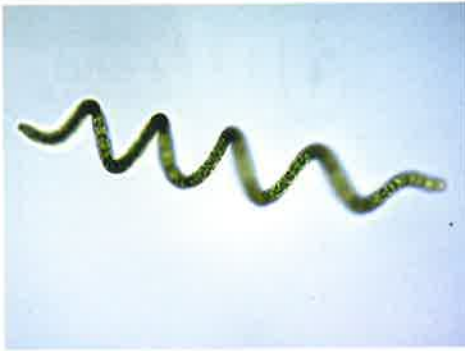


## たんぱく質危機を救う?! 生のスピルリナの可能性



(上) スピルリナは35億年前に誕生した藻の一種。  
(中)凍ったままを使うプレートタイプのほか、ヨーグルトアイス、パイナップル&グアバを加えたドリンクを販売。(下) 味や匂いがないためジュースや料理に混ぜるだけで高い栄養素が摂れる。

国際連合(国連)は2050年に世界の人口が98億人に達すると予想。所得水準の伸びが顕著なアジアやアフリカなどで肉類の消費が増えることが予想されています。農林水産政策研究所によると2026年の世界の肉類消費量は2013~2015年の平均値との比較で牛肉と豚肉が各約18%増、鶏肉が同約27%増を予想。世界人口の増加で、人類が必要とするたんぱく質の量が、家畜や植物から摂れる量を上回る「たんぱく質クライシス(危機)」が懸念されています。

この問題解決に取り組んでいる企業が、神奈川県川崎市にある株式会

社「タベルモ」が、国内で唯一の生のスピルリ

社「タベルモ」です。同社はたんぱく質の生産性が高い藻類に注目し、藻の一種である「スピルリナ」の培養を手がけ、栄養価が高い食品として販売しています。スピルリナは水と光とわずかな栄養分で育つ効率的な成長が特徴。9種類のアミノ酸、11種類の必須ミネラル、そのほかのたんぱく質、ミネラル、ビタミン、抗酸化物質など計60種以上の栄養素をもっており、消化吸収率は95%。古くはマヤ文明が栄えた約3600万年前から常食されてきたとされる歴史をもち、現在は海外セレブを中心にスーパーフードとして人気を集めています。

スピルリナは、加工のしやすい熱乾燥の粉末状になっているのが一般的ですが、同社は国内で唯一の生のスピルリナの商品化に成功。粉末に加工したものより生のほうが栄養素は高く、また、独特の臭いといえぐみがある従来の加工後のものと比べ、同社で販売する生のスピルリナ「タベルモ™」は無味無臭であるため、料理への幅広いアレンジが可能だといえます。

「海外では人気のスーパーフードですが、味の評価はいまひとつ。生のスピルリナは無味無臭なのでどんな料理の味も邪魔しません。その魅力を伝えるにはまず、日本でスピルリナの認知度を上げることが先決」と代表取締役社長の佐々木俊弥氏。現在、フレッシュジュースやスムージーの提供

店、オーガニック食品店への卸販売とインターネットで販売する一方、マル

シェなどの青空市場にも出かけ、試飲・試食のサービスを展開し、「食べる藻」の認知・拡大に努めています。同社はパートナー企業との協働で「タベルモ™」を使った新商品開発を進める一方で、色合いにおいても料理の邪魔をしない脱色化した商品の計画も進めているそうです。また、藻を量産するための大規模農場を海外に新設する計画も進めています。同社では、2025年ごろからたんぱく質危機が顕在化するるとみており、日本国内でのスピルリナの認知・拡大を第一に事業を展開する一方で、スピルリナをたんぱく源とした肉や魚に匹敵する食べ物を開発し、日々の食生活にスピルリナが当たり前のように取り入れられることを目標に掲げています。



2019年にブルネイ・ダルサラーム国に新工場を建設。スピルリナの大量栽培・加工技術により商品化を実現。