

2023 年 1 月 30 日

Green Earth Institute 株式会社

Agro Ludens と「マイコプロテイン」の事業化に向けた業務提携契約を締結 ～ 次世代タンパク質マイコプロテインに関する技術開発と市場開拓を開始 ～

Green Earth Institute 株式会社（以下「GEI」）と Agro Ludens 株式会社（以下「AL 社」）は、2023 年 1 月 12 日、次世代タンパク質とされるマイコプロテインの事業化検討の実施に向けて業務提携契約を締結し、製造プロセスの改良や商品開発等の取組みを開始いたしました。

マイコプロテインとは、天然に存在する糸状菌という微生物のうち、非病原性の菌体を利用して作る発酵由来の代替タンパク質です。日本の伝統食である味噌や日本酒等も糸状菌類の麹を利用した発酵食品となっており、また、わたしたちが日常で食べているキノコ類は糸状菌と同じ真菌類に分類されていて、糸状菌はととも身近な存在と言えます。繊維状の菌糸で構成されているマイコプロテインは、低脂質でありながら高タンパクで食物繊維が多く含まれています。また、その繊維状の構造により、マイコプロテインの食感が肉に近いことから、代替肉の一種として欧米を中心に加工された商品が販売されています。マイコプロテインの培養生産に必要な期間は約 1 週間であり、従来の動物性タンパク質と比べ、短期間で生産できる特性を備えています。

近年、世界人口の増加に伴う食料の需要が年々伸びているなか、特に発展途上国の所得向上により肉類の需要が増えていますが、この食肉需要を支える畜産業では飼料作物増産のための森林伐採や水資源の枯渇、畜産廃棄物から発生する温室効果ガス等地球環境に与える影響の大きさが課題となっています。また、タンパク質の需要・供給バランスが崩れるタンパク質危機という社会課題も提起されており、畜肉に代わる次世代の代替タンパク質が注目されています。

GEI は、これまでに積み上げてきた微生物の培養に関する知見を活かし、AL 社と共同して、新たなタンパク質資源となりうるマイコプロテインの研究開発と事業化検討を進め、マイコプロテインを高付加価値食品として市場に流通させることを目指して参ります。

この度の業務提携契約は、バイオものづくりの技術と知見を有する GEI とマイコプロテイン製造技術と知見を有する AL 社が共同で日本発のマイコプロテインの事業化検討を実施するための合意に至ったものです。

GEI は、「グリーンテクノロジーを育み、地球と共に歩む」を経営理念(ミッション)として、地球の様々な問題の解決に取り組んでおり、今回の業務提携のような Food×Technology、いわゆるフードテックの分野においても、課題解決の実現に貢献して参ります。

以上