消費者における
プラントベースフード意識調査

2022 年 8 月

イングレディオン・ジャパン株式会社は、2022 年 8 月から 9 月にかけて日本国内の男女 2,296 人を対象に「プラントベースフードに関する消費者意識調査」を実施しました。
プラントベースフードとは、植物由来の原材料だけを使用した食品のことを指します。現在、世界各地で植物性たんぱく質への需要が高まりつつあり、すでに大豆、小麦などを原料に、「肉」「卵」「乳製品」などの動物性たんぱく質部分の代替として、外観、食感、風味を似せた加工食品が製造・販売されています。イングレディオンは更なる普及促進のため、プラントベースフードに対する消費者ニーズを調査しました。

■調査概要

・調査対象：日本国内の男女
・調査人数：2,296 人（設問途中でスクリーニングを実施）
・調査期間：2022 年 8 月 31 日～9 月 1 日
・調査方法：インターネットによる任意回答

■スクリーニング

まず 2,296 人全員に「プラントベースフードについて、どの程度興味・関心があるか」を質問し、「興味・関心がある」「やや興味・関心がある」と回答した 500 人に対して本調査を行いました。性別・年齢による偏りを避けるため、スクリーニングした 500 人は男女同数、年齢層それぞれで同数となるようにランダムで抽出しました。

■調査結果・考察

・ プラントベースフードに関心をもつ消費者は全体の約 4 割であり、特に高齢者層と若年層で関心が高く、中間の年代で関心が低い傾向となりました。

・プラントベースフードに興味関心を示した回答者の約 7 割は、健康的な身体づくりのためにたんぱく質を意識的に選ぶ行動を取っていました。たんぱく質強化が望まれている食品の種類は多様ですが、パンや麺類など、日常的に取る食品のたんぱく質強化のニーズが高いことが伺えました。

・多様な風味・食感・外観を表現できる雑豆*たんぱくは、プラントベースフードに興味関心を示す人の中でも約 2～3 割が知っている程度で、いまだに認知度が低い状況にあります。

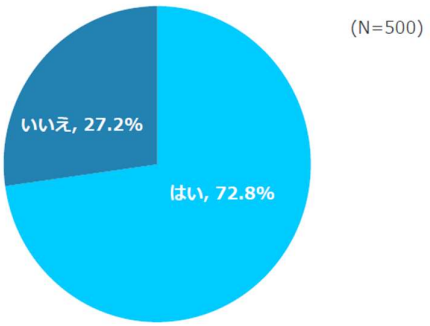
・プラントベースフードに対して「美味しさ」を期待する声は強く、雑豆たんぱくを使った製品開発と消費者向けの訴求が求められます。また、美味しさだけでなく「高たんぱく」「低糖質」「低コレステロール」といった健康面のニーズも考慮した製品開発の必要性を示す結果となりました。

*雑豆：大豆などの油糧種子以外のマメ類を総称して雑豆（ざつまめ）と呼んでいます。

■調査結果の詳細から読み解けること

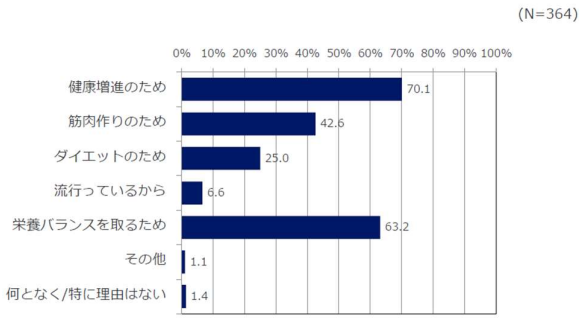
・興味関心を示した層の 7 割は何らかの形でたんぱく質を意識的に取っている

Q：あなたは意識してたんぱく質を多く含む食品を選んでいますか。（お答えは１つ） ※動物性・植物性などたんぱく質の種類は問いません



スクリーニングで抽出された 500 人のうち、回答者の72.8%が何らかの形でたんぱく質を多く含む食品を意識的に選んでいることがわかりました。

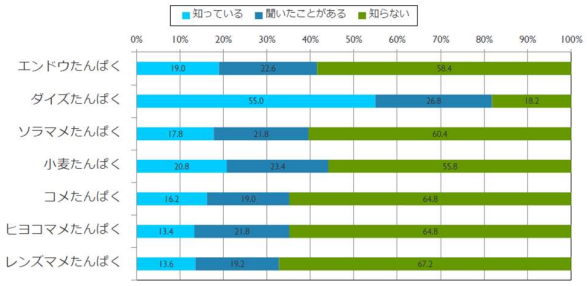
Q：前問で「はい」とお答えの方に伺います。意識してたんぱく質を多く含む食品を選んでいるのはなぜですか。（お答えはいくつでも）



たんぱく質を意識的に摂取する理由として回答者が最も多く選んだ理由は「健康増進のため」と「栄養バランスを取るため」でした。「筋肉づくりのため」を選択する回答者も次いで多かったことを踏まえると、たんぱく質の摂取が健康的な身体づくりにつながると考えている回答者が多いことが伺えます。

・「ダイズたんぱく」の認知度が突出して高い

Q：あなたは次の植物性たんぱく質についてご存知ですか。（お答えはそれぞれ１つ）



植物性たんぱく質には「エンドウたんぱく」「ダイズたんぱく」「ソラマメたんぱく」「ヒヨコマメたんぱく」「レンズマメたんぱく」等の雑豆たんぱくや「小麦たんぱく」「コメたんぱく」など、さまざまな種類があります。それぞれの認知度について質問したところ、「ダイズたんぱく」が突出して半数以上と高いことがわかりました。試したことがあるプラントベースフードについての質問では「大豆肉など」「豆乳など」を選んだ回答者が大半であったことからも、ダイズたんぱくに触れる機会が多いことが認知度を高めている原因の １ つであると考えられます。

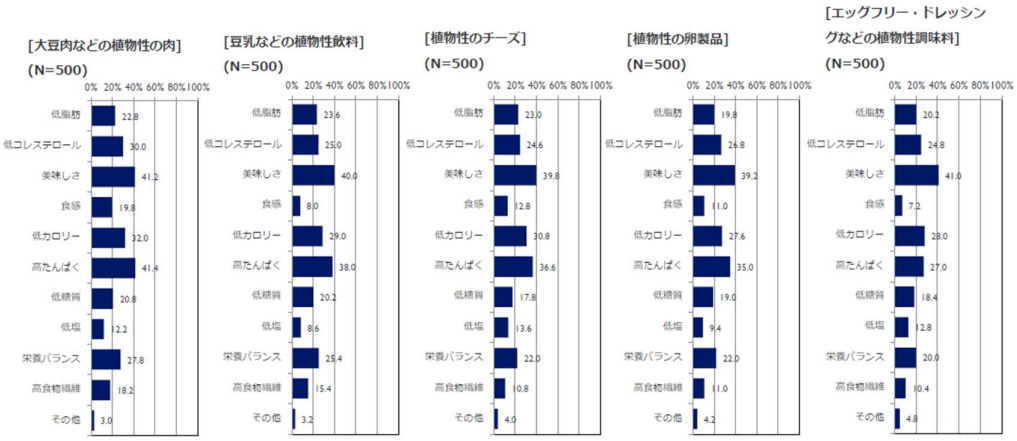
多様な風味・食感・外観を表現できる雑豆たんぱくは、認知がまだ 32～44%程度とダイズタンパクより低いものの、動物性食品からプラントベースフードへの代替を促進する可能性があるため、注目していきたい素材です。

・プラントベースフードに期待することは幅広い食品で共通している

次に 5 つの植物性食品（肉、飲料、チーズ、卵製品、調味料）において期待することを質問したところ、およそ共通した傾向がみられました。

どの食品においても「美味しさ」「高たんぱく」「低カロリー」が高く、「食感」「低糖質」「低塩」は低い傾向です。プラントベースフードそのものに対して、美味しさに課題があると認識されており、それが食品全体のイメージに波及している可能性があります。また、健康増進に役立つイメージからくる「高たんぱく」等の機能性についてのニーズも高く、引き続き健康増進面の訴求も必要だと考えられます。

Q：次の「プラントベースフード」に期待することは何ですか。（お答えはそれぞれいくつでも）



イングレディオンは以下の様な様々な雑豆素材を品揃え、プラントベースフードの開発をサポートしています。

種類	製品名	由来	たんぱく質含量	
豆粉（Flour）	HOMECRAFT® Pulse 1103	エンドウマメ	12%以上	栄養強化 食感改良 物性改良
	HOMECRAFT® Pulse 2103	レンズマメ	12%以上	
	HOMECRAFT® Pulse 3103	ソラマメ	14%以上	
	HOMECRAFT® Pulse 4101	ヒヨコマメ	19%以上	
濃縮物（Concentrate）	VITESSENCE® Pulse 1550	エンドウマメ	55%以上	
	VITESSENCE® Pulse 2550	レンズマメ	55%以上	
	VITESSENCE® Pulse 3600	ソラマメ	60%以上	
分離物（Isolate）	VITESSENCE® Pulse 1803A	エンドウマメ	80%以上	
造粒品	VITESSENCE® TEX Crumble 1805	エンドウマメ	75%以上	ひき肉代替

更に詳しい情報はイングレディオン・ジャパンまでお問い合わせください。

イングレディオン・ジャパン株式会社
食品マーケティング部
〒105-0004 東京都港区新橋 3-5-10
電話：03-3504-9690
メール：Tokyo.info@ingredion.com