

昭和興産が昆虫食ビジネス

水産飼料・食用など開拓

昭和興産はフルーツフライ(ミハエ)の養殖と製造加工を行うイスラエルの Flying Spark (フライングスパーク、本社・テルアビブ市)と協業し、昆虫たんぱく質粉末および油脂(オイル)の市場開拓を本格化する。この第1四半期(1~3月)からフライングスパークのフルーツフライ養殖加工工場がタイで稼働する予定で、今後水産養殖や食用など4分野を対象に市場開拓を進めていく方針だ。



フライングスパーク社のタイ工場

イスラエル社と協業

昆虫原料市場は年々拡大傾向にあり、主にペットフードや食用向けの需要が広がると予測されている。とくにコオロギやミールワーム、アメリカミニアフ、バタ由来のたんぱく質粉末やオイルの需要が増加している。昭和興産が協業するフライングスパークは、ツナ缶詰製造のタイ・ユニオンを含む複数の企業が



フルーツフライの粉末

ら出資を受け設立されたベンチャー企業。同社が製造するフルーツフライは、新鮮な作物や果物を食し衛生的な環境で養殖されていることが特徴だ。粉末とオイルの2種類があり、粉末は高たんぱく、乳白色で無味無臭。オイルは希少なパルミトリン酸(オメガ7)を豊富に含むため幅広い用途への展開が見込まれている。同社は現在、タイのベツチャブリー県でフルーツフライの養殖加工工場を建設中で、近く生産開始を予定している。昭和興産はフライングスパークのフルーツフライ粉末とオイルについて、水産養殖と食用、ペットフード、化粧品などの4分野をターゲットとして市場開拓を行う考え。とくに水産養殖と食用は顧客からの関心が高く、すでに実用化に向けた評価

が行われているため、まずこれらの分野の開拓に力を入れる。水産養殖分野では先行している住友化学と協力、魚粉代替として機能性評価を行っており、体増加率や飼料効率、消化率において従来のアンチヨレ魚粉と比べても遜色ない結果が得られたという。

また食用分野では高たんぱくで無味無臭という特性を生かし、スナック菓子や代替肉などの用途に向け提案を行う。現在フライングスパークが水溶性たんぱく質の開発を進めていることから、将来的にはプロテインシェーカー向けとしての提案も見込む。オイルがパルミトリン酸を25%含むという特徴を生かした展開も図る。世界的に供給源が限られ先行研究も少ないため、大学や顧客との共同開発を視野に入れた市場開拓を進めていく。

同製品の販売についてはまず日本市場の開拓を先行し、将来的にタイやインドネシア、ベトナム、中国での展開を視野に入れる。フルーツフライに関するビジネスは、昭和興産が第6次中期経営計画で定めるフードテック、水産養殖などの「成長分野への挑戦」と同時に、世界的なたんぱく質不足という地球規模の課題に対し持続可能な解決を目指す「環境関連ビジネス」への具体的な取り組みとなる。同社は引き続き若手社員を中心として同じビジネスに力を注いでいく。