

# COVID-19 食生活の変化と食の 優先順位

2020年9月16日水曜日



世界的なロックダウン以降 COVID-19 パンデミックの結果としての食生活の変化は、確認されています。家庭料理への回帰、オーガニック、植物ベース、ビーガン、ベジタリアン食品の需要の増加、よりエキゾチックな食品への需要の減少などの傾向が確認されており、多くの傾向は COVID-19 後の時代にも継続すると予想されています。

これまでのところ、食品によってウイルスが伝染するという科学的証拠はありませんが、消費者の食習慣や缶詰や加工食品に対する買い物客の態度は、パンデミックの脅威に対する不確実性を反映しています。消費者はますます食品の安全性と食品の原産地に対して意識が高まっており、COVID が主導するグローバルなサプライチェーンの混乱により、地元での買い物や食事に対

する需要も増加しています。

COVID-19 のパンデミックは、健康と環境への懸念の高まりにより、一部の消費者は動物性食品を使用しない食生活を選択するようになりました。これは、植物性タンパク質企業による新製品の開発の増加と、食生活の一部として、また治療法としての植物の健康上の利点に対する消費者の認識向上に貢献しています。

ロックダウンもまた、食品の優先順位に対する消費者の態度に影響を与えています。イギリスでの最近の消費者調査によると、パンデミックの期間中、イギリスの消費者の 12%以上がビーガン食に魅力を感じる様になり、ミレニアル世代（21 歳から 30 歳まで）の 4 分の 1 がビーガン食に著しく惹かれました。また、薬効があるとされる植物や植物成分の治癒力も大きな支持を得ており（参加者の 51%）、1 日 5 食のマントラは、パンデミックが始まって以来、23%の参加者が果物や野菜をより多く摂取するようになったことを確認しているため、優先順位が上がっています 1。

同じ時期に YouTube で最も多く視聴された動画で人気があったのは、パンデミックの原因を理解し、家庭で調理された食品を使ってどのように戦うことができるかについての動画でした 2。

オンラインキーワードを分析すると、「レシピ」と「宅配」の検索が大幅に増加していることがわかります。同時に、小麦粉、パン、果物、牛乳、鶏肉などの食品への関心が大幅に高まり、一から調理すること、調理や食品保管への長期的な関心を示しています。同時に、イギリスの消費者の 5 人に 2 人近くが、ロックダウンが人々の食生活に影響を与え、人々が長寿食に目を向けていると考えています。パンデミックが始まって以来、イギリスの参加者の 17%がより多くの缶詰

食品を食べています。

ロックダウン中のスペインでの態度と食習慣の調査によると、買い物の頻度を下げることによって、魚や魚介類など、生鮮食品の消費量が減少しました。また生鮮食品以外の加工食品も減少しました。これは、加工食品が不健康であるという人々の認識と、ロックダウン中に消費者が調理に費やす時間が長かったためと考えられます<sup>2</sup>。

## 代替食品の動向

シアトルでの GFSI カンファレンスでは、代替食品に関する“安全で持続可能な栄養価の高い未来を目指して”という特別セッションを開催しました。代替タンパク質トピックに関するマクロトレンドを発表し、各トピックの人気指数を提供しました。これにより、トピックが議論されている程度を測定することができました。

過去5年間の昆虫、養殖肉および植物性タンパク質の代替タンパク質トピックを見ると、昆虫のトピックへの関心は2017年にピークに達し、現在では議論が少なくなっている一方で、養殖肉のトピックは増加していることに注目しました。2019年以降、ピークを示しています。例えば、Future Meat Technologies が最初のパイロットプラントを建設するために1400万ドルを調達し、Memphis Meats がパイロット生産施設の建設に向けてシリーズBの資金調達として1億6800万ドルの投資を発表するなど、その実現に向けた発表にリンクしています。

植物由来のタンパク質については、乳製品の代替品として、または肉の代替品として、これらの調製物が使用されている2つのマクロファミリーを特定しました。どちらの場合も、2017年に

増加した後、情報源はこのトピックへの関心のレベルを一定に維持しています。乳製品の代替品は以前より頻繁に議論されており、肉代替品の活性化は現在同様に議論されていることを意味します。

Rebellyous Foods の CEO である Christie Lagally は、メーカーが顧客の食欲を満たすために苦労しているため、植物ベースの肉の需要予測が売上をはるかに上回っていることを示しました。現在、植物由来の肉の総生産量は、米国の食肉産業の 0.2% にすぎません。2020 年の初めに、外食産業事業者は特別に提供するために十分な製品を仕入れることができなかつたため、入手するために行列ができ、5 時間で売り切れ、手にできない顧客も現れました。

ダノンの北米で品質と食品安全の責任者を務める Ana Paula Fonseca は、乳製品に代わる植物性の代替品が確立され、場が成長し続けており、乳製品を含まないドリンク、ヨーグルト、チーズ、アイスクリームが手軽に手に入るようになっていることを明らかにしました。アーモンド、オート麦、大豆が人気のある代替品ですが、水レンズ豆と蓮粉などのニッチな代替品も販売されています。

結論としては、植物由来の代替食品は、消費者の関心とニーズを満たすために、依然として高級化への挑戦に直面しているということでした。

## 柔軟性と適応性

COVID-19 と世界中のビジネスの中断は、グローバルな食品サプライチェーンと消費者の習慣に影響を与えています。これに対応するために、業界は食品の生産と供給を確保するために、柔軟

に対応し、働き方を適応させるために多大な努力を払いました。ただし、COVID-19によって提示される継続的な課題は、業界が当初の予想よりもさらに迅速に適応することを必要とします。

## 参考文献

1. <https://www.mintel.com/press-centre/food-and-drink/pass-the-avocado-on-toast-a-quarter-of-young-millennials-say-covid-19-has-made-a-vegan-diet-more-appealing>
2. Laguna, L., Fiszman, S., Puerta, P., Chaya, C., and Tárrega, A. (2020).

The impact of COVID-19 lockdown on food priorities. Results from a preliminary study using social media and an online survey with Spanish consumers. Food Quality and Preference, 86, 104028.

COVID-19 ロックダウンが食品の優先順位に与える影響。ソーシャルメディアを使用した予備調査とスペインの消費者を対象としたオンライン調査の結果。食品の品質と好み

---

このブログ投稿は、以下によって作成および提供されました。



Dr Evangelia Komitopoulou

Global 2nd party and Customised Solutions Manager

SGS