

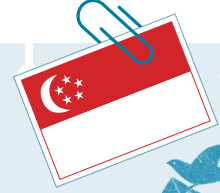


Future Design Lab (FDL) は、ソーシャル・インパクト創出を目指す東洋製罐グループ横断のイノベーションプロジェクト "OPENUP!" の機会探索機能として、2019年シンガポールに設立されました。

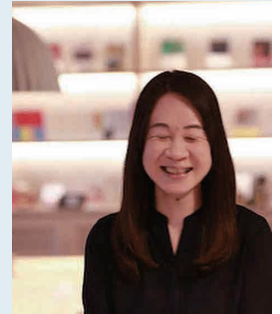
2020年9月、シンガポールで細胞培養により甲殻類食品を開発するスタートアップ企業 ShioK Meats 社に、2022年5月にはスマート養殖に取り組む UMITRON 社に出資し、アジアにおける持続可能な食生活の実現、サステナブルな代替タンパク質/シーフードの供給を目指して事業共創を行っています。

遠山 梢の

Singapore report



FDLに勤める遠山所長



■フードテック・ハブを目指すシンガポール

新規食品である代替タンパク質の市場創出には、コスト削減、規制・事業環境整備、社会受容形成が不可欠です。シンガポールは、この3つの課題を解決し、食と栄養に関する革新的な技術を集積したアジアのフードテック・ハブ構築を目指しています。もともと資源の限られたシンガポールは、10%未満の食糧自給率を2030年までに30%にする "30 by30" の目標を掲げ、持続可能な食の安定供給を実現する技術や企業を積極的に支援しています。

培養肉、培養食品に対して世界初の販売認可がシンガポールでおりたのも、その成果です。



▲培養チキンナゲット
シンガポールは世界で初めて「カルチャードミート」の販売を承認しました。

シンガポールに赴任した3年前からフードテックを取り巻く環境は大きく変化し、パンデミックにより持続可能な食を求める動きは加速しています。私たちは日本企業がこの領域に貢献していくために、技術を統合化したバリューチェーンの構築、そしてローカライズがキーワードになると考え、アジアにおける持続可能な食生活の実現を目指した事業共創を進めています。

徐々に海外渡航も再開しつつありますので、ぜひ、美味しいシンガポールのフードテックを体験しにお越しください。



■サステナブル・フードで活躍する容器紹介

製造や流行程で余剰が発生し廃棄されるパンや米、果物などを回収し、ビールなどにアップサイクルするシンガポール CRUST 社のビール。まだ食べられるのに廃棄されるところだったパンがサステナブルなラガーに。

「CRUST」とは英語でパンの耳や堅いパンの外側のこと。



◀ 芳醇なモルト、ユニークで香ばしいアロマが、後を引く美味しさです。
『CRUSTLAGER』
330ml bottle
/ CRUST Group

環境にも体にも優しいプラントベースミルク。代替食品技術は、ミルクや卵も。シンガポールのスーパーには、世界中で開発された豆乳やオーツミルク等プラントベースミルク製品が並び、人気です。

