

2023年10月12日

タイにおける植物性食品の市場動向と県内企業のビジネスチャンス

バンコク事務所副所長 東 智子

1. タイの植物性食品¹市場の概要

世界最大級の統計データプラットフォーム「スタティスタ」によると2019年のタイの植物性食品市場の価値は約8億4,500万米ドル(約1,217億円)となっており、年間成長率は10%、2024年に15億米ドル(約2,160億円)に達すると予測されている²。

タイ アユタヤ銀行のシンクタンク Krungthai COMPASS は、今後、タイの植物性食品市場が拡大する主な理由として、消費者が健康に良い食品をより重視すること、フレキシタリアンと呼ばれる普段は菜食主義だがときには肉や魚を食べる人たちの増加などをあげている³。2020年12月にタイ国立ラチャパット大学スアンドゥシット校が実施した健康管理に関する調査では、回答者の7割が「健康管理により気を遣った」、6割が「以前より自分の健康管理を心配している」と回答し、健康意識が向上したことが明らかになった⁴。

タイの首都バンコクの手スーパーの冷凍ケースでは、豆類を原料としたカツ、ハンバーグ、餃子等の植物性食品が販売され、飲食店やホテルでも野菜メニューやビーガンメニューとして提供されている。



【大手スーパーの冷凍ケース】

2023年7月5日、6日にバンコクで開催された食の展示会「Healthy Food Asia 2023」に出展した植物性食品メーカー5社にタイの植物性食品の市場見込みについて質問したところ、全社が「現在、市場はニッチだが、タイ人の健康意識の高まりにより今後の成長が期待できる。」と回答した。

2. タイ政府による植物性食品市場の振興政策

タイ国立科学技術開発庁は、バンコク郊外に食品産業向けイノベーション都

¹ 植物由来の原材料を使用した食品 (Plant-Based Food)。動物性食品に似せて作られていることが特徴。

² Statista Research Department 「Market value of plant-based food Thailand 2019-2024」
<https://www.statista.com/statistics/1242180/thailand-plant-based-food-market-value/#statisticContainer>(参照 2023-8-11)

³ Krungthai COMPASS 「Plant-based Food October 2020」
https://krungthai.com/Download/economyresources/EconomyResourcesDownload_452Plant_based_Food_10_11_63.pdf(参照 2023-8-11)

⁴ Suan Dusit University 「การดูแลสุขภาพของคนไทยในปี 2020」
https://dusitpoll.dusit.ac.th/UPLOAD_FILES/POLL/2563/PS-2563-1608422294.pdf?_ga=2.47938023.1555967905.1691739565-1364638964.1691142892&_gl=1*1i719dt*_ga*MTM2NDYzODk2NC4xNjkyODky*_ga_MF45EWRXVY*MTY5MTZzOTU2NS4yLjEuMTY5MTZzOTYyMS40LjAuMA.(参照 2023-8-11)

市「Food Innopolis」を設置している。食品産業のための研究開発とイノベーションに特化した施設で、民間企業、国立研究機関、大学が入居し、シームレスな開発協力を行っている。「Food Innopolis」の支援を受け、タイ企業が国外の企業と食品の製品開発に取り組んだ事例もある⁵。また、「Food Innopolis」は入居する食品メーカーや研究機関等と連携し、植物性食品の普及啓発セミナーを開催している。

タイ工業省傘下のタイ国立食品研究所（NFI）は、植物性食品の普及啓発セミナー・展示会の開催、企業支援（食品開発支援（助言、試作品用機器利用等）、輸入規制の相談等）を実施している。NFIの企業支援の責任者に伺ったところ、「タイでは健康を意識する人が増えており、今後、植物性食品に対する消費者の関心は更に高まり、市場も大きくなる。企業から植物性食品の開発に関する相談も増え、原料の豆の



【NFI主催イベント】

においの抑制、食感の改良などの相談がある」との見解を示した。

3. 本県企業のビジネスチャンス

植物性食品の更なる普及に向けた課題は「食味の改善」と「Ready to Eat（すぐに食べられる商品）の開発」である。市場調査会社「ユーロモニターインターナショナル」の調査⁶によると、消費者が植物性食品を選択しない最大の理由は、味を楽しめないことである。例えば大豆などの植物性タンパク質で作られた代替肉であれば、本物の肉や食肉製品と遜色のない食感や味わいを持つ商品の開発が求められている。

タイは自宅で調理しない人も多いため、自宅で揚げる、焼くなどの調理が必要な商品よりもレンジで温めるだけで食べられる商品の方が消費者により受け入れられるだろう。

「ふくおか食品開発支援センター」は、商品企画からその生産管理・品質管理までを一貫して支援している。また、先述のNFIが行う企業支援は日本企業も利用可能である。NFIの企業支援の責任者からは「福岡県の食品関連企業には、タイ企業と一緒にタイで植物性食品を開発して欲しい。」との意見があった。また、「Healthy Food Asia 2023」の出展企業からは、日本やASEAN地域への輸出と一緒に取り組むパートナーを探しているという声も聞かれた。

当事務所では、引き続き当事業に関する情報収集にも取り組んでいくので、タイでの植物性食品に関する事業に関心があれば、問い合わせいただきたい。

※ 為替レート 1ドル=144円

⁵ 島根県「島根・ビジネスサポート・オフィス便り vol.91」

https://www.pref.shimane.lg.jp/industry/enterprise/shien/kaigai/report.data/bizsupreport_91.pdf(参照 2023-8-11)

⁶ EUROMONITOR INTERNATIONAL「Plant-Based Foods Face Key Challenges」

<https://www.euromonitor.com/article/plant-based-foods-face-key-challenges>(参照 2023-8-11)