

【海外拠点】山口銀行釜山支店、山口銀行青島支店、山口銀行大連支店、山口銀行香港駐在員事務所
 【現地駐在】TTB銀行(タイ・バンコク)、HD銀行(ベトナム・ホーチミン)、
 明倫国際法律事務所ホーチミンオフィス(ベトナム・ホーチミン)



【釜山支店】

【ESG経営】韓国食品業界を読み解く(前編)

1. はじめに

韓国政府は、6月1日より新型コロナウイルス感染症危機警戒レベルを最も高い「深刻」から「警戒」に引き下げ、これに伴い隔離義務を撤廃、マスク着用義務も一部の医療機関を除き解除しました。この約3年間、私たちの日常を一変させた新型コロナウイルス感染症は、多方面に渡り、大きな変化をもたらしました。

中でも食品業界においては、配達飲食サービス、テイクアウト、レトルト食品、ミールキット^{※1}市場が急成長するとともに、利便性の高いオンラインを通じた食品取引市場が急速に成長しました。2022年の食品オンラインショッピング取引額は26兆6,438億ウォン(約2兆6,723億円前年比16%増)となり、過去最高額を記



出典:韓国統計庁

録し、今年は更に拡大し、30兆ウォンを超える規模になると予想されています。

それでは韓国食品業界の新たな動向について見ていきたいと思えます。

※1 一食分の食材・調味料、レシピなどを一式のセットとした、調理を簡便化するキット

2. 韓国エコ農業、フードテック事業の現況

韓国の農業界では、有機農業^{※2}などへ農業方式を変えることで化学肥料や農薬の製造・流通過程で発生する多くの温室効果ガス^{※3}排出量を減らすエコ農業が拡大しています。また、環境保護や持続可能性の観点から肉食を控える動きがあり、代替食品への関心が高まるとともに、IT技術の発展を基盤としたフードテック^{※4}事業が急速に成長しています。

※2 有機肥料(鶏糞、魚粉など)を使い、禁止された化学肥料や農薬を用いない農業

※3 大気中に含まれる二酸化炭素やメタンなどのガスの総称

※4 食品(Food)と技術(Technology)の合成語で、先端テクノロジーを駆使して生み出される食の新しい価値や仕組み

【韓国エコ農業】

韓国政府は第5次エコ農業育成5ヵ年計画(2021～2025)を発表し、エコ農業認証面積比率を2020年の5.2%から2025年までに10%へ拡大することを目指して、①炭素削減農業基盤の構築、②持続可能なエコ農業モデル拡散、③消費が生産を牽引する体系構築などを推進しています。

政府は安全かつ環境に配慮して作られた農産物を選別・検査し、その安全性を認証する「エコ認証制度」を運営、消費者が理解しやすいように緑色のマークで表記しています。また、当該農産物の生産者名、認証の種類^{※5}、生産地などの情報は国立農産物品質管理委員会のHPから簡単に確認できるようになっています。



「エコ認証」の野菜 写真:筆者撮影

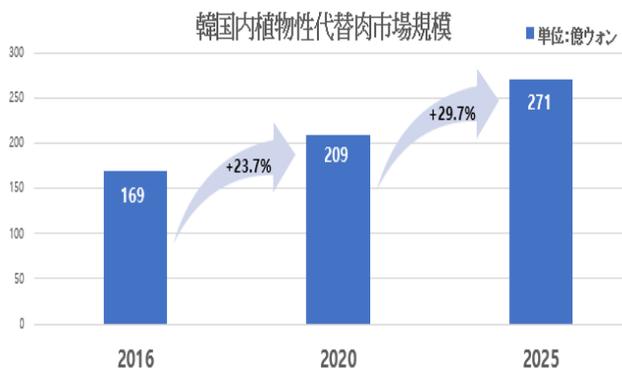
韓国農村経済研究院によると、韓国有機農食品市場規模は2018年に約1兆3,000億ウォンでしたが2021年に2兆ウォンを突破し、2025年には2兆1,300億ウォンを超えると予想されており、エコ農業に対する関心が高まっていると感じます。

※5 有機農認証、無農薬認証、有機加工食品認証、無農薬原料加工食品認証など

【フードテック事業】

健康志向、サステナビリティ等の観点から、肉や乳製品など動物由来の食品を植物由来に置き換えた多様な代替食品の需要が増加するとともに、食品の生産・流通・消費の過程において先端技術が発展したことで、フードテック事業へ参入する動きが活発になっています。

韓国の代替食品の市場規模は2016年基準で約578億ウォンと、2017年から年平均15.7%伸長し、2026年には約2,624億ウォンに達する見込みで、成長が期待されています。中でも最も注目されている植物性代替肉^{※6}の市場規模は2016年の169億ウォンから2020年は209億ウォン、2025年には271億ウォン規模になると見込まれています。



出典:韓国農水産食品流通公社

韓国政府もフードテック事業の重要性を認識しており、2022年12月に「フードテック事業発展方策」を策定し、研究開発などの面で支援する意向を表明しています。

※6 フェイクミートと呼ばれ、大豆やえんどう豆などの植物由来の原料から生産

3. 韓国の食品業界が推進するESG経営活動

高まる環境保護意識とフードテック事業などの技術向上により、消費者の要求は益々大きくなり、食品会社は積極的な事業活動を展開しています。中でも韓国は環境に配慮した食品の研究開発と新しい原材料を基盤とした新商品の開発拡大、炭素中立(カーボンニュートラル)およびゼロウェイスト^{※7}目標の実現に力を入れています。それでは、具体的にどのような活動を行っているのかご紹介したいと思います。

※7 ごみをゼロにすることを目標に、できるだけ廃棄物を減らそうとする活動

【アップサイクル食品】

アップサイクルとは「アップグレード」と「リサイクル」の合成語で、商品価値の低い資源に新しい技術を投入し、高付加価値を創出するという意味です。アップサイクル食品の世界市場規模は2022年基準で約70兆ウォン(約7兆円)、2032年には約110兆ウォン(約11兆円)に達すると見られています。

食品廃棄は環境への負荷が大きいことから、SDGs17項目にも食品ロスに関する項目が設定され、全世界で様々な取り組みが行われています。

韓国もこの流れを受け、食品廃棄物を活用したアップサイクル食品の開発を進めています。欠けや割れなどで流通できないお米とおからで作ったスナックやビール箔^{※8}を活用して作った小麦粉でエナジーバー^{※9}とクラッカーが販売されるなど、アップサイクルと関連した食品をコンビニやスーパーで度々見かけるようになりました。

※8 麦からでんぷんと糖を除去した酒類生産の副産物で、ビール製造過程で生じる食品廃棄物

※9 食品としての効果、栄養価、エネルギーを提供するサプリメントバー

【代替食品】

韓国においては代替食品の中でも代替肉技術を利用した餃子、スライスハムなどの商品競争が激化していますが、最近では代替肉以外にも代替魚、代替卵、代替ミルクなどに領域を拡大しています。代替食品の中でも環境に配慮した食品として培養肉^{※10}に関心が高まっています。従来の畜産業は家畜のえさの栽培、広大な農地や水の使用、牛のおくび(ゲップ)に含まれるメタン排出など様々な面で環境への負荷を問題視されてきました。

培養肉に転換することで地球温暖化に及ぼす影響が92%減少すると言われており、2040年には



アップサイクル 出典:環境部 HP



ヴィーガン餃子 出典:マネーS

世界の肉類消費量の35%を培養肉が占めると期待されています。

韓国の食品会社も代替食品の技術開発のため関連企業との協業や食品スタートアップ投資を積極的に進めています。具体的には、植物性食品専門会社が立ち上がり、ヴィーガン^{※11}食品販売が堅調に推移するなど、韓国における代替食品市場拡大の可能性を感じています。

※10 クリーンミートと呼ばれ、動物体から採取した細胞を主原料として培養施設で育てた肉

※11 卵や乳製品を含む動物性食品を一切口にしない完全菜食主義者。ベジタリアンはヴィーガンを含む菜食主義者の総称

【ゼロウェイスト】

ゼロウェイストとは、生産・消費・廃棄の過程で食品ロスを防ぐ取り組みです。毎年、世界中で生産される食品約40億トンのうち、3分の1が廃棄されています。生産から消費の過程で発生する温室効果ガスの排出量は137億トンに達し、これは温室効果ガス排出量の26%に相当します。また、食べ物を廃棄する過程で、排出量8%相当の温室効果ガスが追加で発生しています。最も簡単なゼロウェイストは、個人が食べ残しをしないことで、これにより1人当たり年間約181kg、2.7%の温室効果ガス削減効果があります。



「見た目の悪い農産物」サブスクサービス

1箱 @15,500ウォン(約1,555円) 出典:アグリアスHP

韓国では、見た目が悪くても高品質な有機農産物を市場より安く、レシピを添えるなどして家庭に定期配送するサービスが増えていたり、また農家と食品会社が直接連携して規格外農産物を加工食品にすることで収益を拡大し、廃棄処理の費用を節減したりするなどの取り組みが行われています。

4. おわりに

今回は、持続可能な生産と消費に関する韓国食品業界の取り組みについてお伝えしました。食品は原材料の生産から加工・流通・消費に至るサプライチェーン全体において、地球環境、経済、人々の健康、文化など、人間の生存に係わるありとあらゆる側面に影響を与えています。食の分野で脱炭素化を実現するため、生産・加工・流通にとどまらず、消費まで含めたサプライチェーンで温室効果ガス排出量を削減する必要が高まり、消費者意識の変化や創造的なアイデアなどにより様々な取り組みが行われていることがわかりました。

新型コロナウイルス感染症の余波以降、益々環境と健康に対する関心が高まっており、シャトル外交を再開させた韓国と日本企業が連携し、積極的な投資と事業展開を行う必要があると感じています。次回のアジアニュースでは韓国の環境に配慮した食品企業の紹介と具体的な製品およびニーズについてお伝えします。

【参考文献】

アジア経済:日常的にオンラインで食品の購入…今年40兆ウォンを超える

<https://view.asiae.co.kr/article/2023031316473294328>

農民新聞:「植物性タンパク質」活用代替食品が浮上

https://www.nongmin.com/614252?type=ar_id

グリーンピースソウル事務所:生ゴミを減らせば、気候危機を防げる？

<https://www.greenpeace.org/korea/update/24144/blog-ce-food-waste/>

韓国営農新聞:環境にやさしい農産物が農村の未来になるだろうか？

<https://www.youngnong.co.kr/news/articleView.html?idxno=37295>

ヴィーガンニュース:未来の食べ物の副賞「培養肉」、どれくらい知っていますか？

<https://www.vegannews.co.kr/news/article.html?no=14148>

ヴィーガンニュース:培養肉・植物性代替肉、2040年までに世界の肉類消費量の60%を占めること

<https://www.vegannews.co.kr/news/article.html?no=14618>

グリーンポスト코리아:食糧危機を招く生ゴミ…「ゼロフードウェイスト」を実践するには？

<http://www.greenpostkorea.co.kr/news/articleView.html?idxno=125619>

聯合ニュース:環境にやさしいトレンドに副産物を活用した「アップサイクリング」食品相次ぐ発売

<https://www.yna.co.kr/view/AKR20230416011900003?input=1195m>

アグリアス HP

<https://uglyus.co.kr/main>

韓国農水産食品流通公社:食品市場ニュースレター フードテック

<https://www.kamis.or.kr/customer/inform/commonsense/eat.do?action=detail&brdno=23&brdctsno=431543>

韓国統計庁 HP

<https://kostat.go.kr/ansk/>

韓国環境部 HP

<https://www.me.go.kr/home/web/board/read.do?menuId=10392&boardMasterId=713&boardCategoryId=&boardId=1376630>

マネーS:韓餃子食品、植物性材料のみを詰め込んで「ヴィーガン餃子2種」を発売

<https://mnb.moneys.co.kr/mnbview.php?no=2023011916562452407>