

ニューヨークナスダック市場でビヨンド・ミートが5月に上場した。2009年に米シリコンバレーで生まれた人工肉で知られるスタートアップ企業だ。株価は急騰し、市場の注目を集

Smart Times

めた。

植物性たんぱく質などを使った人工肉は世界で販売拡大が続ぎ、25年までに市場規模が8000億円を超えると言われていた。

ビヨンド・ミートが上場する1か月前、競合のイン

インターウォーズ社長

吉井 信隆



1979年リクルート(現リクルートホールディングス)入社。首都圏営業部長などを経て95年にインキューベーション事業のインターウォーズを設立、社長に就く。日本ニュービジネス協議会連合会副会長。

ボツシブル・フーズがバーニューヨークのレストランでガーキングと提携し、ワッ販売が始まっていて、行列パリーに人工肉を提供するとができるほどの人気だ。話題になった。

この企業はスタンフォード、人工調味料を使わず、ド大学の生化学教授で遺伝子ジャガイモやココナツオイル

るかに少ない資源で人々に提供できる人工肉の出現は、世界の食流通を大きく変えるかもしれない。アメリカでのスタートアップ企業の多くは、大学から生まれ育っている。その役割を技術移転機関(TL)が担っていることが多

人工肉に見る産学新時代

学者のパトリック・ブラウ氏が創業した大学発スタートアップだ。

私はスタンフォード大でインボツシブル・フーズのハンバーガーを食べたこと

があるが、見た目や味、匂いも本物の肉そっくりで、とても人工肉とは思えなかった。すでにロサンゼルスやニ

ルなどの素材で生産されて、転ずる組織のことだ。米国では1930年ころから、技術移転の歴史がある。近年ではスタンフォード大からグーグルが、ハーバード大からフェイスブックが生まれたように、大学から産学連携が産業の枠組みを根底から変え、新たな

味を引き出すことができるので、様々なメニューで利用できる。人が永きにわたって摂取してきた食肉は、学がイノベーションの

境が好転している。知識社会が進化することで、産業の構造は変わった。富の源泉が大学で研究成果をあげた知識を活用した企業に移り、イノベーションの主役になり始めた。産学連携が産業の枠組みを根底から変え、新たな