

培養魚開発のバイオニア企業 シンガポールの「Umami Meats」 海洋資源の保護、日本人の魚食文化を守るため、日本進出決定！ ～日本企業と連携して、持続可能なサステナブルシーフード事業の構築を目指す～

世界各国の特性に応じて培養魚開発、及び導入を目指すシンガポール企業Umami Meats（ウマミーツ、本社：シンガポール、創設者兼CEO：ミア・パーシャド）は、世界的危機に直面する海洋資源の保護、そして日本人の魚食文化を守るため、日本に進出することを発表いたしました。日本への進出にあたり、日本企業と提携することで最先端のテクノロジーと美味しい魚介類を世代を超えて提供するエコシステムを構築することを目指します。



●「Umami Meats」日本進出の背景

近年、世界的に海洋水産物の需要が高まる一方で、過剰漁獲や海洋汚染による漁獲量の減少や品質の低下により、供給不足が世界的な課題となっています。2050年までに供給不足は7,000万トンに達することが予測されています。農林水産省によると、日本の水産物自給率は57%に過ぎず、日本の水産物の半分近くは海外から輸入していることとなります。水産物が不足しているため、1950年に比べて、同じ数の魚を獲るのに、5倍の労力（キロワット/時間）がかかるようになりました。

寿司、刺身、蒲焼など、日本人が好む魚介は世界中に輸出されています。しかし、現在では乱獲により、貴重な魚種が絶滅の危機に瀕しています。例えば、ニホンウナギは3世代にわたって生息数が50%減少し、国際自然保護連合（IUCN）の絶滅危惧種に指定されています。実際、ニホンウナギの天然漁獲量は過去10年間で80%以上減少しています。そのため現在食されているウナギのほとんどは幼魚のうちに捕獲され市場に出回る大きさに整えられたものです。また、メバチマグロは、過去20年間で30%も個体数が減少しています。これらの課題は、日本の水産会社、消費者、漁業者、そして経済全体に大きなリスクをもたらしています。

このような構造的な課題を踏まえ、世界のタンパク質産業では、培養肉や魚介類のような新技術への投資と開発が盛んに行われています。世界では30億ドル以上が新たな培養食品企業に投資されており、2030年にはこの分野が100億ドルに達すると予想されています。世界的な大手食品会社が培養肉カテゴリーに参入しています。

こうした現状を踏まえ、当社は日本に進出する運びとなりました。当社は培養魚開発、及び導入を目指すバイオニア企業として2020年に設立され、最先端の幹細胞生物学と人工知能を活用し、持続可能な水産物のプラットフォームを構築することを目指しています。また、日本でも需要が高い、ウナギ、ハタハタ、鯛、マグロなど、絶滅の危機に瀕している魚種に注力しています。日本企業とのパートナーシップの構築と、現地市場向けの技術や製造アプリケーションを生み出すエコシステムの構築に積極的に取り組んでまいります。

【Umami Meatsとお取組みいただける企業のご担当者様は下記までお問い合わせください】

Umami Meatsお問い合わせ先：partnerships@umamimeats.com

●日本進出にあたり、創設者兼CEO ミヒア・パーシャド コメント



「日本は魚食文化で、且つ海洋水産物の品質基準が高いことが世界的に認められています。サステナブルシーフードの未来は、日本企業とのパートナーシップと消費者のニーズへの共感によって築かれると考えています。私たちは、スタートアップ企業とリーディングカンパニーが一体となり、オープンイノベーションプラットフォームを構築し、この領域を創造していきたいと考えています。」

●海洋資源、魚食文化を救う培養魚について

培養魚は世界的な海洋水産物への需要過多を救うフードテックの一つとして注目されています。複数の魚種が絶滅の危機に直面し、価格が上昇し、魚介類の汚染物質が増加する中、培養魚は環境への悪影響を排除した高品質の食文化を提供する大きな可能性を持っています。当社は日本企業とのパートナーシップのもと、様々なシーフードの商品化を目指します。



●低コストで大規模生産を可能にするUmami Meatsの培養魚開発技術の特長

- 風味豊かな培養魚の生産プロセスの開発に不可欠な間葉系幹細胞（MSC）ラインの特許を取得
- 低コストでスケラブルな動物性成分を含まない藻類抽出の成長補助食品を実現
- 細胞株のスクリーニング、培地の最適化、プロセスのスケールアップを加速させる機械学習プロセス
- 生産効率の向上とコスト削減を実現する、魚の細胞を半連続的に培養するプロセス



当社は、日本進出にあたり、日本支社を設立する予定です。日本支社は、日本の複数の企業が協力して、地域の文化やサプライチェーンに適した製造エコシステムと消費者向けアプリケーションを構築する「イノベーションラボ」として関係者が集う場所になることを目指します。

【Umami Meatsとは】

Umami Meatsは、シンガポールに本社を置くバイオテクノロジー企業で、培養魚の自動生産プラットフォームを構築しています。新たな幹細胞生物学、機械学習、自動化を組み合わせ、最先端で費用対効果の高い培養魚を生産し、水産業界関係者が水銀、抗生物質、マイクロプラスチックを含まない海洋汚染から離れた、従来通りの魚介製品を安定して供給できるようにすることを目指します。

当社は、消費者が文化的に重要で貴重な種から採れる美味しくて手頃な価格の栄養価の高い魚介類を入手することを目指すとともに、国際自然保護連合（IUCN）に登録された絶滅危惧種の乱獲に代わる持続可能な選択肢を提供することで、海と地球の再生に取り組んでいます。

- ・2022年3月：プレシードラウンドにて240万米ドル（約2億7000万円）の資金調達を達成。
- ・2022年7月：バイオ3Dプリンターで培養肉を開発するイスラエルのMeaTechと基本合意書（MOU）を締結。
- ・2023年1月：Steakholder Foods（旧称MeaTech）と3Dプリントされた培養ウナギと培養ハタ製品を共同開発するために最大100万ドルとなる助成金を獲得。

【会社概要】

会社名 : Umami Meats（ウマミミーツ）

本社 : シンガポール（89 Science Park Drive The Rutherford #04-22 Singapore 118261）

創設者兼CEO : Mihir Pershad

企業サイト : <https://umamimeats.com/>