

## 동물 없는 고기, '대체육류' 시대의 도래

오사카지사

### 46년 만에 밝혀진 낫신식품 컵누들 고기의 정체

- 낫신식품의 컵누들은 1971년에 개발된 최초의 컵 형태 즉석라면이다. 낫신은 지난해 9월 18일, '46년만의 고백'이라는 성명서를 통해 '컵누들 속의 수수께끼 고기 블록의 정체는 콩을 이용한 하이브리드 고기'라고 밝혔다. 미래 식량자원을 위해 콩과 고기 일부로 만든 대체고기였음을 고백한 것이다.
- 이 발표를 계기로 대체고기(콩고기)가 일본 내에 널리 알려지면서 젊은층을 중심으로 콩고기에 대한 관심과 인기가 높아지고 있다. 고기와 비슷한 맛과 식감을 내지만, 저칼로리·저지방·고단백식품이면서 식이섬유와 미네랄까지 풍부하다는 점이 관심의 포인트다.
- 일본 후생노동성이 추진하는 국민건강 캠페인 '건강일본 21'에서도 대두를 포함한 콩류를 하루에 100그램씩 섭취하도록 권장하고 있어 국가적 차원에서도 콩고기의 성장기반을 만들어 주고있는 셈이다.

### 각종 가공식품으로 확장되는 콩고기

- 콩고기는 크기가 클수록 맛을 재현하기 어렵다. 이러한 한계를 계속해서 극복해온 식품업체들은 여러 종류의 콩고기를 섞은 햄버거용 패티 제조에 주력해왔고, 기술향상에 힘입어 본격 콩고기 스테이크까지 개발 중인 것으로 알려진다.
- 일본 내 햄버거업체인 모스버거도 기존 육류를 사용하는 제품 외에 콩고기로 만든 패티를 넣은 '소이버거' 12종류를 판매하고 있다. 된장 제조업체 마루코메는 다진 고기처럼 생긴 콩고기까지 개발하여 각종 요리에 사용할 수 있도록 판매 중이다.

| 콩고기로 만든 패티를 넣은 일본 모스버거의 '소이버거' |



출처 : 모스버거 공식홈페이지(www.mos.jp)

| 육류 대신 콩고기를 넣은 요리인 타코라이스 |



출처 : 일본 니테레 뉴스24

- 대기업뿐 아니라 아사카부 소재 채식버거 전문점에서도 콩고기로 만든 버거와 치킨맛을 재현한 식품을 판매 중이고, 일반 레스토랑들도 콩고기로 육류 식재료를 대체한 신메뉴를 선보이고 있다.
- 최근에는 콩고기로 만든 과자류와 안주류까지 등장하고 있다. 식품회사 Kracie는 콩고기로 만든 과자 ‘마루나게’를 판매 중이며 카바야사는 블랙페퍼맛 육포 안주 ‘소키저키’를 판매하고 있다.
- 일본 식물단백질 식품조사에 따르면 일본 내 콩고기 생산량은 2010년 2만 3,500톤에서 해마다 증가를 거듭해 2017년에는 3만 84톤으로 생산량이 증가하고 있다.

| 일반레스토랑의 콩고기 식재료를 사용한 메뉴 |



출처 : <http://www.sankei.com>

| 콩고기로 만든 Kracie의 과자 ‘마루나게’ |



출처 : <http://www.imamuuu.com>

### 건강한 채식문화의 확산과 콩고기 시장의 성장가능성

- 일본에서는 비단 채식주의자가 아니더라도 채식을 일상 속에서 실천하려는 움직임이 증가하고 있다. 콩고기로 만든 다양한 음식, 요리, 가공식품의 수요가 증가하고 있다는 것은 건강을 염려한 채식의 인기를 반영하는 것으로 풀이된다.
- 콩고기로 대변되는 채식과 건강식품의 수요증가는 국내 수출제품의 일본시장 공략에 있어 다양한 시사점을 내포하고 있다. 특히, 콩고기시장은 향후 다양한 가공식품이나 요리의 재료와 맞물려 급속한 시장확대를 꾀할 수 있는 아이টে็ม으로 성장가능성이 높다.

출처 : 일본 산케이뉴스「大豆ミート 『謎肉』効果! ? “畑のお肉”が表舞台に」(2018.03.24.)

일본 니테레 뉴스24「ヘルシーな肉? 人気広がる新食材の正体は…」(2018.03.23.)

일본경제신문「高給レストランも欲しがらる類似肉の正体」(2018.01.08.)

일본 모스버거 홈페이지(<http://mos.jp/menu/category>)