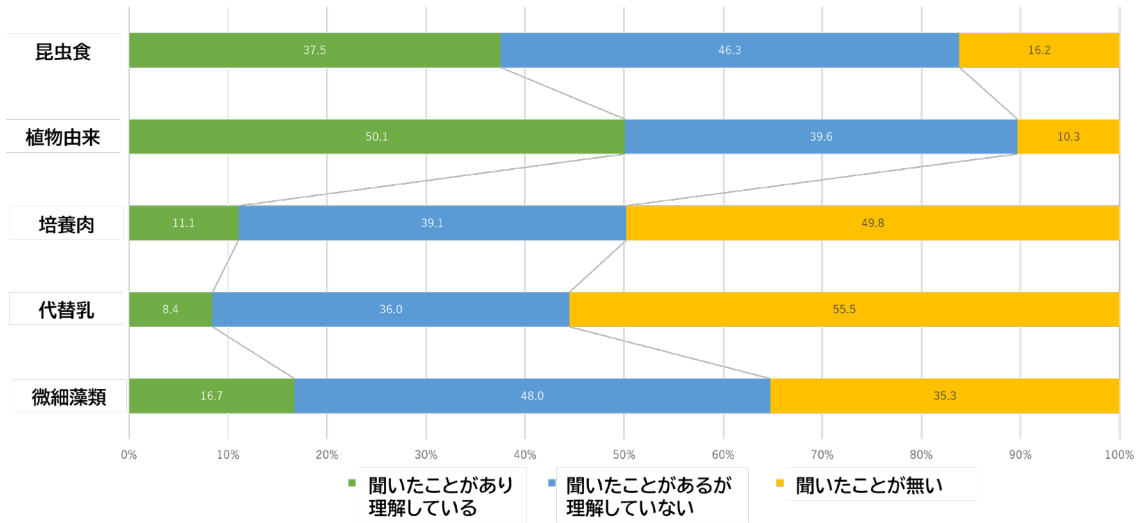


表1 各代替タンパク質へのイメージ

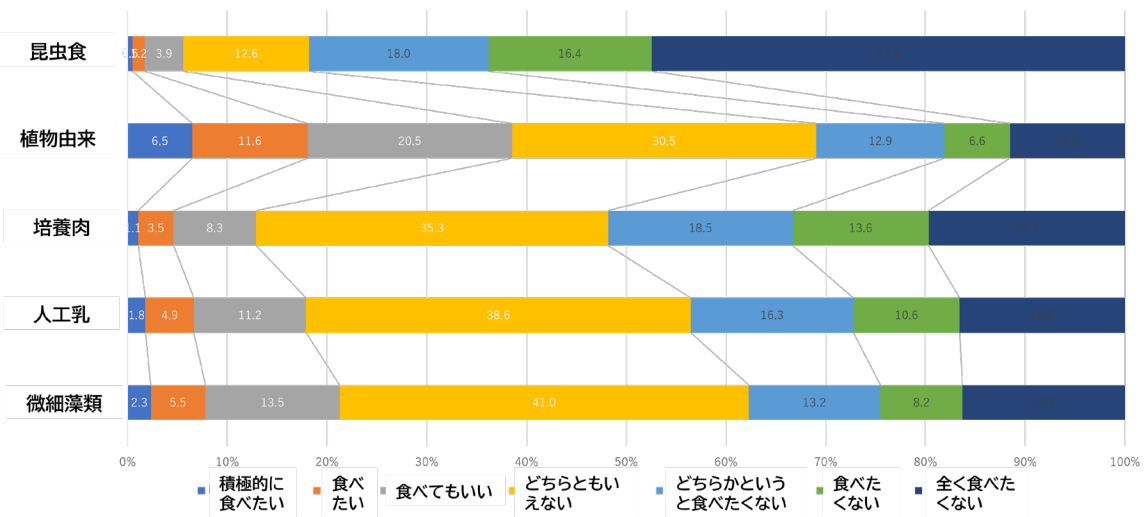
	健康に良い	環境にやさしい	持続可能な	気持ち悪い	贅沢な	庶民的な	地域に特有の	洗練された	伝統的な	自然な	美味しそう
昆虫食	21.3	23.4	19.2	74.3	4.5	11.3	29.6	4.7	18.7	40.8	3.6
植物由来	55.0	38.7	28.4	14.1	6.1	14.6	7.6	9.6	5.4	33.2	16.1
培養肉	12.5	33.3	33.4	49.8	10.3	10.9	11.0	12.5	4.2	11.6	6.7
代替乳	25.5	34.9	32.9	33.6	7.8	14.0	11.6	13.0	5.0	17.6	9.8
微細藻類	52.7	37.1	27.9	24.2	7.5	8.5	9.9	12.3	7.1	42.0	6.3

不味そう	安全な	評判の良い	匂いがある	親しみやすい	最先端の	便利な	不安な	信頼できる	倫理的な	ベジタリアンな	栄養価が高い	安心できる
68.6	6.5	4.3	43.2	4.4	18.6	7.9	53.4	4.1	8.8	12.1	44.4	3.8
26.7	25.3	14.9	14.8	18.8	31.8	21.3	18.7	16.5	12.3	54.8	44.6	23.2
57.9	9.8	5.6	28.0	6.3	58.5	23.8	63.8	7.0	24.8	13.5	18.7	6.4
48.6	12.9	7.1	24.6	10.3	51.8	26.2	50.4	8.8	17.4	19.8	29.8	10.0
38.0	17.6	10.4	20.6	9.0	39.2	16.4	27.1	12.0	10.9	31.6	51.5	13.6



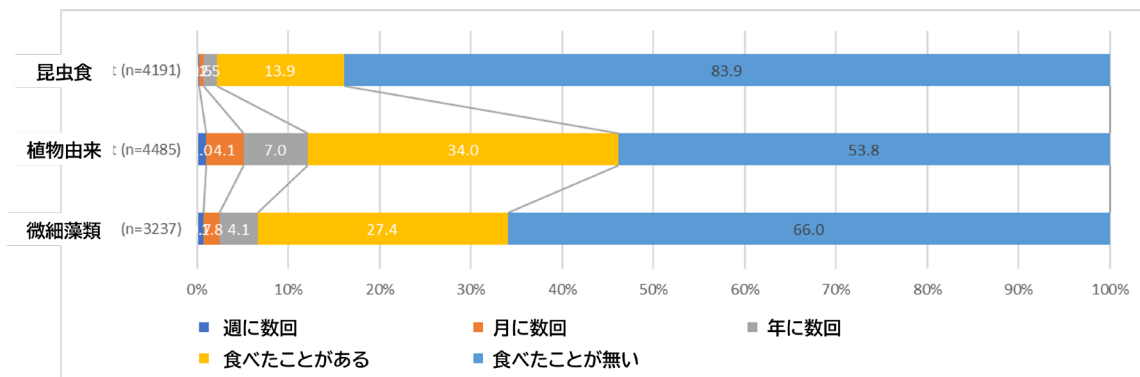
植物由来 > 昆虫食 > 微細藻類 > 培養肉 > 代替乳の順に認知度が高い

図1 代替タンパク質の認知度



植物由来 > 微細藻類 > 人工乳 > 培養肉 > > 昆虫食の順に受容度が高い

図2 代替タンパク質の受容度



植物由来はそれなりに食されている(昆虫食の頻度は低い)

図3 食べる頻度、経験 (培養肉、人工乳は対象とせず)

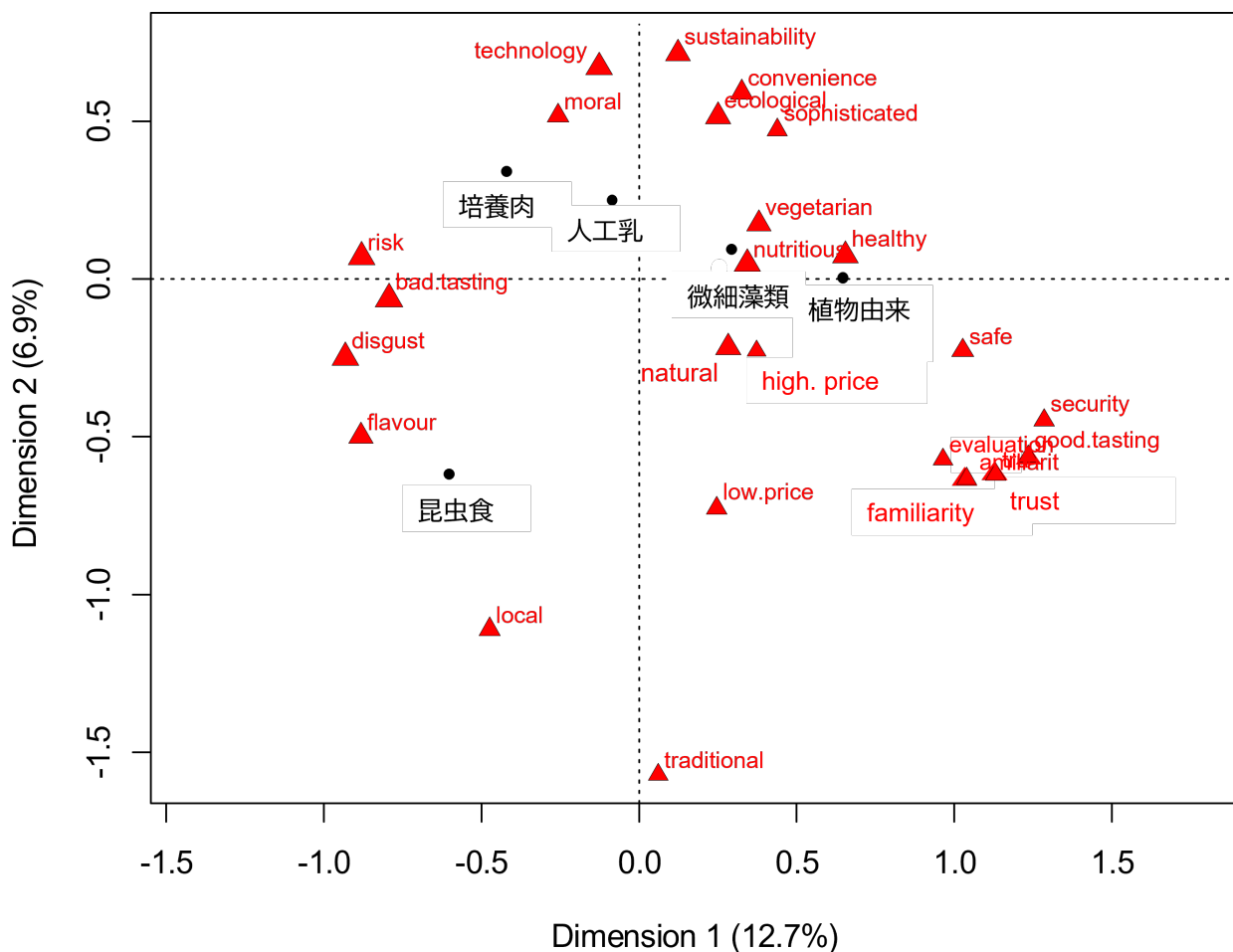


図4 代替タンパク質とイメージの多重対応分析の結果

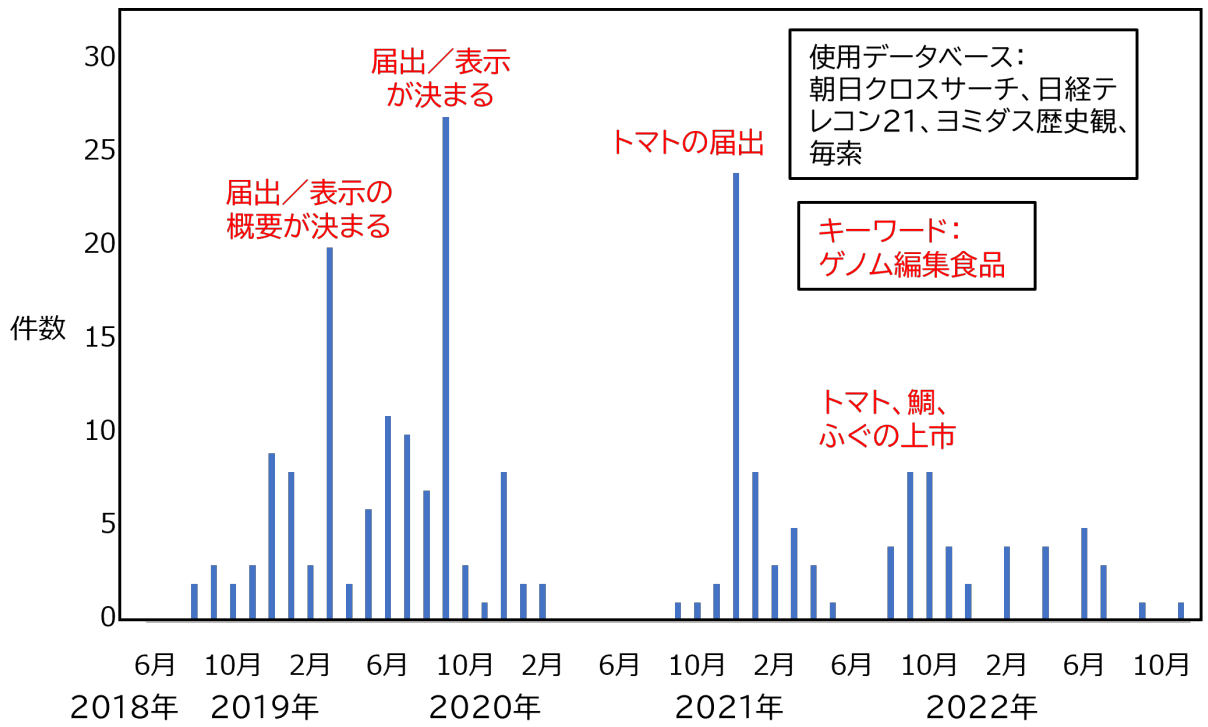


図5 見出しに「ゲノム編集食品」を含む新聞報道数

