

‘แมลง’ เมนูใหม่มาแรง

โปรตีนทางเลือก...นับวันยิ่งโต

Market Move

ความนิยมแหล่งโปรตีนทางเลือก อย่างเนื้อวัวเทียม เนื้อไก่เทียมจากโปรตีนพืชของบียอนด์มีท หรือ อิมพอสซิเบิลเบอร์เกอร์ ที่เซ่นฟาสต์ฟู้ดหลายแห่งนำไปใช้ รวมถึงเนื้อหมูของสตาร์ตอัปอีกหลายรายในจีน จนทำให้ตลาดโปรตีนจากพืชมีมูลค่ากว่า 4.2 พันล้านเหรียญสหรัฐในปี 2561 และได้เปิดทางให้กับแหล่งโปรตีนทางเลือกอื่น ๆ ได้มีความหวังจะขยับจากตลาดเฉพาะกลุ่ม ซึ่งมีเสิร์ฟเฉพาะแค่นิร้านเฉพาะทาง มาโลดแล่นในตลาดหลัก

หนึ่งในนั้นคือ แมลง ที่นอกจากจะเป็นหนึ่งในแหล่งโปรตีนคุณภาพดีแล้วยังมาจากกระบวนการผลิตที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมมากกว่าเนื้อวัว ไก่ หรือ ปลา รวมถึงยังมีใยอาหารและไขมันดีมากกว่าอีกด้วย โดยองค์การอาหารและการเกษตรแห่งสหประชาชาติ (FAO) พยายามโปรโมตเมนูแมลงมาตั้งแต่ปี 2556

ล่าสุดสำนักข่าว “ซีเอ็นบีซี” รายงานว่า “บาร์เคลย์” ธนาคารเพื่อการลงทุนรายใหญ่ของอังกฤษประเมินว่า กระแสนิยมแหล่งโปรตีนทางเลือกที่กำลังมาแรงตลอดช่วงหลายปีที่ผ่านมา จะผลักดันให้ตลาดแมลงสำหรับใช้เป็นอาหารมีมูลค่าเพิ่มขึ้น 8 เท่าตัว จากเกือบ 1 พันล้านเหรียญสหรัฐ เมื่อปี 2562 เป็น 8 พันล้านเหรียญสหรัฐ ในปี 2573 หรืออีก 10 ปี

เป็นผลจากความสำเร็จของการเปิดตัวเนื้อเทียมของฟาสต์ฟู้ดแต่ละราย เช่น เคเอฟซี ที่ทำยอดขายนักเก็ตเนื้อไก่เทียมจำนวนเท่ากับ 1 สัปดาห์ได้ภายในวันเดียว ช่วยสะท้อนความสนใจและพร้อมควักกระเป๋าจ่ายเงินกับสินค้ากลุ่มนี้



อย่างไรก็ตาม แมแมลงจะมีจุดแข็งเหนือกว่าเนื้อชนิดอื่นหลายด้าน แต่การนำมาทำอาหารนั้นยังถือเป็นเรื่องแปลกใหม่สำหรับหลายประเทศ โดยเฉพาะในตลาดหลักของโปรตีนทางเลือกอย่างสหรัฐอเมริกา ทำให้บรรดาผู้สนับสนุนต้องพยายามปลุกปั้นเมนูจากแมลงกันเข้มข้นเป็นพิเศษ เช่น “โจเซฟ พูน” เซฟและซีโอโอของบรุกอลินบัก กลุ่มสนับสนุนการนำแมลงมาทำอาหาร กล่าวว่า การจะทำให้ชาวอเมริกันเปิดรับเมนูจากแมลงได้นั้น ขั้นแรกต้องปรับภาพลักษณ์ลบภาพการเป็นสัตว์น่ารังเกียจ พร้อมเปลี่ยนให้การกินแมลงเป็นเรื่องสนุกเสียก่อน

ด้วยการนำเสนอเมนูจากแมลงหลากหลายรูปแบบ ไม่ว่าจะเป็นแบบที่โชว์ให้เห็นแมลงที่นำมาใช้อย่างชัดเจน หรือเมนูที่หากไม่บอกก็จจะไม่รู้ว่าใช้แมลงเป็นวัตถุดิบ จะช่วยสะท้อนว่าเมนูแมลงสามารถดัดแปลงได้หลากหลายและรองรับได้กับทุกกลุ่มโดยไม่มีข้อจำกัด รวมถึงกระตุ้นให้เกิดการตลาดและ

เปิดรับมากขึ้นในระยะยาว

สอดคล้องกับความเห็นของ “โมนิกา มาติเนส” ซีโอโอของดอนบูกีโต บริษัทผลิตขนมขบเคี้ยวจากแมลง เช่น จิ้งหรีดย่าง หรือเคลือบช็อกโกแลตที่ออกมายืนยันว่า นอกจากการเพาะเลี้ยงแมลงจากการเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมแล้ว อาหารจากแมลงยังเป็นมิตรกับสุขภาพด้วย เพราะแมลงบางชนิดมีโปรตีน, ใยอาหาร, ไขมันดี และวิตามินเท่ากับหรือสูงกว่าปลาเสียอีก

นอกจากการใช้ทำเมนูอาหารสำหรับมนุษย์แล้ว การนำแมลงมาทำอาหารสำหรับสัตว์เลี้ยงยังเป็นอีกวิธีที่ถูกนำมาใช้เพื่อสร้างการยอมรับในหมู่มหาชน โดยเฉพาะคนรุ่นใหม่หรือ มิลเลนเนียล “แอน คาลสัน” ซีโอโอและผู้ก่อตั้งจีมีนิ ผู้ผลิตอาหารสุนัขจากจิ้งหรีดอธิบายว่า คนรุ่นใหม่มีแนวโน้มใส่ใจเรื่องสิ่งแวดล้อมอยู่แล้ว ดังนั้น เมื่อมีตัวเลือกที่จะทำให้อาหารของสัตว์เลี้ยงเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมด้วยจึงเปิดรับได้ง่ายขึ้น เพราะในแต่ละปีสุนัขใน

สหรัฐกินโปรตีนรวมกันประมาณ 3.2 หมื่นล้านปอนด์ หรือ 14.5 ล้านตัน โดยการผลิตเนื้อวัวจำนวนมากขนาดนี้ต้องสร้างก๊าซเรือนกระจกจำนวนมาก

แน่นอนว่า จิ้งหรีดถือเป็นตัวเลือกที่มีศักยภาพสำหรับนำมาเป็นวัตถุดิบผลิตอาหารปริมาณมาก เพราะการเพาะเลี้ยงปล่อยก๊าซเรือนกระจกน้อย และใช้พื้นที่เพียงหยิบมือเมื่อเทียบกับการเลี้ยงวัวซึ่งต้องมีทั้งโรงเลี้ยงและพื้นที่เปิด

ปัจจุบันแม้องค์การอาหารและยาของสหรัฐยังไม่ยอมรับการใช้จิ้งหรีดเป็นวัตถุดิบสำหรับอาหารสุนัขอย่างเป็นทางการ แต่บริษัทเตรียมผลักดันอย่างเต็มที่ทั้งการสนับสนุนงานวิจัยและรวบรวมเอกสารต่าง ๆ เพื่อยื่นขออนุมัติ

“เมื่อทดลองนำอาหารที่ผลิตจากจิ้งหรีดให้สุนัขทดลองกิน พวกมันยังชอบมากอีกด้วย ยิ่งยืนยันว่าเราถูกทาง”

ความพยายามเหล่านี้อาจทำให้เมนูอาหารจากแมลงกลายเป็นกระแสฮิตเหมือนเนื้อเทียมก็เป็นได้