

## 素食新勢力 帶動食品產業與飲食界創新

撰文：曹麗晴 來源：食力媒體

全球的素食飲食風氣在近年受到矚目，不僅有國際素食節、無肉日的節日推廣，在全球各地更可見素食或蔬食料理為主的餐廳紛紛開設，素食不僅是個人採用的飲食方式，當以國家甚至是全球的素食人口來看待這個飲食模式，素食便成為一種強有力的飲食趨勢，這股飲食風潮也影響食品產業及周邊產業的發展。

根據 ITIS 計畫中食品工業發展研究所(以下簡稱食品所)於 2016 年 7 月份整理的素食趨勢報告，全球各地的素食人口比例大多佔各國的 2~5% 之間，包含法國、瑞典、美國、加拿大、澳洲以及西班牙等國，而台灣、義大利以及日本等國的素食人口則約佔 10% 左右。各國對於素食的明確定義仍有所差別，而主要對素食者的認定，一般又可分為三種，包含素食者(vegetarian) 全素者(vegans) 以及彈性素食者(flexitarian)，其中素食者以是否食用蛋、奶等製品更細分為奶素者、奶蛋素者以及蛋素食者。

吃素的原因和影響性在近年來廣受討論，分別有因信仰而有吃素做法的宗教因素；部分素食者倡議吃素能維持健康、減少肥胖；動物保護團體和關心動物者透過食素，提倡動物不應受到大量圈養及工廠式過度飼養的對待；而從關懷環境出發的人們則討論吃素能減少因生產肉類帶來的二氧化碳危機，表達對於生存環境的關心。隨著這些對於吃素的倡導和討論，經由個人飲食的選擇，讓素食逐漸成為一種飲食作法，而素食人口不斷成長，食品所更預估全球素食人口在 2020 年會達到 30%，顯見素食將可能引起社會及產業的變化，尤其是食品產業。

台灣的食品產業順應這股素食飲食趨勢已有許多新作法，2016 年 9 月剛舉行完的素食養生健康展，展場中呈現許多新食材及新興店家，如以蒟蒻和豆製品做成的豬肉、無蛋奶的蛋糕等食物，跳脫一般常見的食材。而回歸到素食產業供應鏈上，從產品端涵蓋調味料、休閒食品、麵包烘焙製品、加工製品等各種素食食品，食用和銷售端包含素食餐廳及素食食品販售店家，製造素料的加工廠及素食通路商等生產通路端，而素料研發所需的技術、研究投入等，這些供應過程都與食品產業息息相關。不僅如此，隨著全球素食風潮的引導，各地食品產業可以預測到這股新勢力，當素食的市場定位更明確而新投入的吃素人口增加，將讓素食產業與經濟發展前景形成接合，產業界技術與投入研發，都能帶起台灣的素食食品產業走向新的發展。

台灣的素食產品數量多，根據 GNPD 資料庫及食品所的統計數據，在 2015 年 4 月至 2016 年 3 月間，台灣全素食品品項數共有 403 項，在各國排名中列為第 4 名，而素食者產品品項為 396 件，在各國排名中為第 10 名，可以發現台灣在素食市場具有一定規模。而美國 CNN 在 2016 年 6 月也曾引用美國的善待動物組織 PETA 的資料，將台北列入全球十大熱門的素食城市，指出台灣素食人口多且以台北的素食餐廳數量多且多元化，也讓台灣的素食飲食受到關注。近年各國不斷開發新的素食食材如藜麥，

推廣藜麥的高蛋白質營養成分能代替動物性蛋白，也能替換麵粉與豆類作為食材原料，讓台灣本土的紅藜麥也隨著食材的研發成為新興素食原料。

由國際食素的討論至台灣素食趨勢，素食為個人、環境、產業至社會皆帶來影響性，顯示除了飲食選擇、營養攝取、健康飲食等觀點外，也帶動食品界的供需及研發，未來台灣的素食趨勢仍待發展與觀察，但是這股飲食風氣確實影響著台灣的飲食世界。

#### 延伸閱讀：

- ▶[南美穀物之母 藜麥如何成為新興養生聖品](#)
- ▶[舊金山的無人餐廳用大數據把素食變潮了](#)
- ▶[復耕成功，東台灣原生紅藜經濟價值高](#)

#### 參考資料：

- ▶[ITIS 產業評析：全球食品產業現況與趨勢掃描](#)
- ▶[CNN-World's hottest destinations for vegans](#)