

## 今回のテーマ

## 米国ウェルネス市場の新潮流 海藻ドリンク

## ウェルネス市場で植物由来の水産原料として注目される海藻

近年、米国の食品・飲料市場では「健康」「機能性」「持続可能性」をキーワードとした新素材の採用が加速している。その中で、従来はアジア食材や日本食に限定的に認知されてきた海藻が、ウェルネス飲料・機能性素材として新たな市場評価を受け始めている。

米農務省の調査によると、米国で消費される海藻の95%は輸入に頼っており、北米市場だけでも食用海藻市場は2023年の21.5億ドルから2032年には43億ドルへと倍増が見込まれている。



出所：海藻食品安全性ガイドライン Chapter 1 より グラフ筆者作成  
<https://www.nyseagrant.org/Images/Uploads/PDFs/Seafood-Seaweed-FoodSafetyGuidance.pdf>

## 急速に拡大する米国湾岸部での海藻養殖

米国における食品海藻市場は、持続可能な食料供給源としての評価の高まりとともに拡大している。米国海洋大気庁（NOAA）によれば、海藻養殖は世界で最も急速に成長している水産養殖分野の一つである。アラスカ州では2017年の約8.9トンから2024年には約70.6トンへ増加し、7年間で約8倍増えている。また、メイン州でも生産拡大が進み、2024年に約590トンを収穫している。

(参考： <https://www.nyseagrant.org/Images/Uploads/PDFs/Seafood-Seaweed-FoodSafetyGuidance.pdf>)

## 栄養革命 — 機能性食品としての海藻の実力

ハーバードT.H.チャン公衆衛生大学院および米国国立衛生研究所（NIH）の報告によれば、海藻はビタミンA、鉄、マグネシウム、食物繊維、ヨウ素などを含む栄養価の高い食品である。乾燥重量の10～30%がタンパク質であり、必須アミノ酸をも含む。海藻由来多糖類はプレバイオティクスとして機能する可能性が示されている。

米国ではシーモス（紅藻類の総称）ジェルが健康志向の意識の高い層にスムージーや飲料の素材として注目を集めている。特にロサンゼルス的高级食料品店 エレウオン（Erewhon）がスムージーへの採用を決めたことを契機に、SNSを通じて若年層を中心に関心が拡大した。原料は主にオゴノリやツノマタが用いられている。これらは乾燥後に水と混合すると粘性を持つジェル状になる特性があり、米国市場ではそのジェルを単体で摂取するほか、スムージーやデザートに混合する形で消費されている。栄養面では、銅、マグネシウム、亜鉛、ビタミンB群、ヨウ素などの微量栄養素を含むとされ、栄養補助的な食品として紹介されることが多い。特にヨウ素は甲状腺機能に関与する栄養素を含み、補給源として注目されている。

(参考： <https://www.eater.com/23270190/sea-moss-gel-erewhon-smoothies-irish-moss-explained>)

(参考： <https://nutritionsource.hsph.harvard.edu/seaweed/>)



海藻スムージー  
出所：筆者撮影

## 米国のナチュラル・オーガニック食品最大手 ホールフーズも海藻に注目

オーガニック食品や自然食品を専門に扱うアメリカの高級スーパーマーケットチェーン、ホールフーズ・マーケット(Whole Foods Market、以下ホールフーズ)が毎年 食品・飲料分野の主要トレンドを発表しており、その内容は米国の消費者動向を読み解く重要な指標となっている。2025年版の予測では、植物性食品のさらなる進化、機能性重視の消費傾向、そして環境配慮型原料(サステナブル素材)への強い関心が中心テーマとして示されている。

特に注目されるのは、水生植物を含む新たな植物性原料への関心の高まりである。

従来の大豆や豆類中心の植物性タンパク源に加え、海藻やウキクサといった水生植物が、持続可能で栄養価の高い食材として評価され始めている。これらの原料は、スナック、スムージー、機能性飲料、代替肉製品など幅広い分野への応用が進んでおり、今後の市場で拡大する素材として期待されている。

また、消費者は単に「植物性」であるだけでなく、明確な栄養価や機能性を求める傾向が強まっている。鉄分、マグネシウム、ヨウ素、食物繊維、オメガ3脂肪酸などを豊富に含む海藻は、スーパーフードとしての訴求力を備えており、健康志向市場との親和性が高い。腸内環境改善や免疫機能サポートなどの機能性訴求は消費者の購買決定において重要な要素となりつつある。

海藻は土地や淡水を必要とせず、温室効果ガス排出も極めて低いという特性を有する環境配慮型食品として注目されている。気候変動対策やブルーエコノミー（海洋資源を持続可能な形で活用しながら、経済成長・雇用創出・環境保全を同時に実現する経済モデル）の観点からも、海藻は次世代のサステナブル食材として位置づけられている。

(参考 <https://media.wholefoodsmarket.com/whole-foods-market-forecasts-the-top-10-food-and-beverage-trends-for-2025/>)

(参考 <https://www.worldbank.org/en/news/infographic/2017/06/06/blue-economy>)

## 米国初 日本人起業家開発の海藻ジュース

米国で日本人初の海藻ジュース「OoMee（ウーミー）」を開発、販売をしているAqua Theon Inc.代表取締役社長 三木アリッサ氏に、米国海藻市場の現状、今後の市場の可能性、同社の今後の戦略について話を聞いた。



Aqua Theon Inc 代表取締役社長 三木アリッサ氏  
出所： Aqua Theon Inc.提供



「OoMee」商品画像 3種類のフレーバー 左から抹茶ベリー、抹茶パッションフルーツ、抹茶レモンミント  
出所： Aqua Theon Inc.提供

### ■ 機能性飲料「OoMee（ウーミー）」とは

「OoMee」は、日本の寒天を主原料として開発された機能性飲料である。寒天はテングサやオコノリなどの紅藻類を原料とし、多くの食物繊維を含んでおり、腸内環境改善への寄与が期待される食品素材として国際的にも注目されている。この商品はこの寒天をジュース状に加工することで、日常的に摂取しやすい形態に再設計した点が特徴である。従来、寒天は固形状での摂取が一般的であったが、「OoMee」は独自技術により飲料化を実現した。さらに、複数種のフルーツおよびハーブなどを組み合わせることで、機能性の保持と飲みやすさを追求した製品である。

毎日継続して摂取することで、腸内環境の維持・改善をサポートすることを目的としている。

製品コンセプトは、健康とサステナビリティの両立である。商品名「OoMee」には、「Oo, Mee（私、最高）」という自己肯定のメッセージと、「海（Sea）」の二重の意味が込められている。

また、ビーガン対応、グルテンフリー、無添加、無着色といったクリーンラベル志向を徹底しており、健康志向の高い消費者層を主なターゲットとしている。単なる腸活飲料にとどまらず、持続可能な消費行動を志向する消費者に向けたウェルネス飲料として市場展開を図っている。

海洋由来素材を活用することで自然環境との共生を意識したライフスタイルを提案しており、現在、抹茶、ストロベリー、ベリー、ハイビスカスなど6種類のフレーバーを米系オーガニック系小売店、オンラインストア等で販売している。

## 米国消費者の評価

三木氏によると、Amazonレビューでは、「美味しい」「飲みやすい」「お腹が満たされる」といった味覚および満腹感に関するコメントが多いという。また、「ドリンクカテゴリーの平均評価が概ね星4.1前後で推移する中、「OoMee」は星4.4を記録している。これはカテゴリー平均を上回る水準である」と指摘した。また、同サイトでは重大な品質問題は無く、ネガティブコメントもほとんどなく、「OoMee」に対する評価は総じて良好であるという。

## 海藻との出会いと広がる可能性に着目

三木氏は、以前伝統工芸品などを扱う企業で勤務していた。それことから地方創生に興味を持ち、地方の食材を米国で販売し、地方へ還元する仕組み作りを目指し米国で事業を立ちあげたという。

同氏は、様々な食材、製品を米国で試すうち、和菓子の可能性を見出し、材料として海藻から作られる粉寒天に注目した。その後、日本の寒天を使った和菓子「MISAKY.TOKYO」を米国で発売。有名なインフルエンサーであるキム・カーダシアン氏とのコラボレーションも実現した。

さらに寒天を使う事で幅広い商品展開が可能であることに着目し、日本の鳥取県産業技術センターと共同で、テキーラなどの高アルコールや液体を自由な形や大きさに包む技術を開発した。

これまで培ってきた経験を基に次の市場展開を考えたところ、手に取りやすく、海藻の良さが活かせる海藻ドリンクの開発に至ったという。



「MISAKY.TOKYO」の和菓子  
出所：Aqua Theon Inc.提供

## 米国の海藻市場と脱アジア視点

同氏は、「米国における海藻市場は現在、成長初期段階にあり、依然として消費者教育が必要な状況にある」と分析している。現時点では主流カテゴリーとは言えないものの、市場では複数のシグナルが確認されており、今後の拡大可能性が示唆されている。

その一例として同氏は、「ホールフーズが2023年および2025年の食品トレンドキーワードとして海藻を取り上げたことは重要である」と指摘する。ホールフーズは米国食品業界におけるトレンド指標の一つとされており、同社のトレンド予測における選出は、海藻が一過性のブームではなく、継続的に成長するカテゴリーとして認識され始めていることを示すものと考えられる。

また、同氏によると、アオサやわかめなどの海藻を使用したふりかけカテゴリーでは約22%の成長が報告されており、日本由来の調味料が米国市場で徐々に一般化しつつあることがうかがえる。

一方で、米国市場における海藻製品の多くは、依然としてスーパーマーケットのアジア食品棚に限定されているのが現状である。米国におけるアジア系人口比率は限定的であることから、同氏は「市場拡大のためには、脱アジアフードから脱却した市場開拓が不可欠である」と指摘する。

すなわち、海藻を単純に食品素材として位置付けるのではなく、グローバルなウェルネス素材として再構築することが重要であると強調した。

## ウェルネス関連の巨大市場に挑戦

Aqua Theon Inc.は、医療用カプセル、サプリメント、グミ製品の開発を経て、機能性海藻ドリンクへ本格参入している。特に注目されるのは、GLP-1（グルカゴン様ペプチド-1）関連市場の周辺領域を意識した戦略である。GLP-1は食欲抑制や血糖調整に関与するホルモンとして注目され、肥満・体重管理市場の拡大とともに関連医薬品市場は急成長している。今後数百億ドル規模への拡大が見込まれる中、その周辺市場として、食事管理や機能性食品への需要が拡大している。

同社は医薬品そのものではなく、食品としてGLP-1周辺のウェルネス需要にアプローチするモデルを採用している。満腹感や代謝サポートといった日常摂取型機能性食品としてポジションを確立することで、巨大市場のエコシステム内に入り込む戦略である。

日本人にとって日常的な食材である海藻が、米国市場においてはジュースやスムージー、機能性ドリンクなど新たな形態へと再構築され、単なる海洋由来のプラントベース食品の一カテゴリーにとどまらず、肥満対策、体重管理、代謝改善といった広範なウェルネス市場の拡大と連動する形で成長している。すなわち、海藻は「伝統食材」から「機能性ウェルネス素材」へと機能を広げつつある。

## 新市場参入のポイント

特に、GLP-1（グルカゴン様ペプチド-1）関連医薬品市場の急拡大は、市場構造に波及効果をもたらしている。医薬品需要の増加に伴い、「食事管理」「満腹感サポート」「代謝サポート」などを目的とした機能性食品分野にも新たな市場形成機会が創出されている。巨大化する医療市場の中心と直接競合するのではなく、その“周辺領域”で日常摂取型商品としてポジションを確立する戦略は、現実的かつ持続的なアプローチといえる。

加工技術の観点でも、日本企業には明確な優位性が存在する。海藻特有の風味や粘性、食感を制御する高度加工技術、安定供給を前提とした品質管理体制、機能性成分の抽出・応用技術などは、長年海藻を扱ってきた日本企業が蓄積してきた知見である。これらを米国市場向けにモディファイ、消費者に理解できるような形で価値を説明できる提案力が成功を左右する。

今後求められるのは、単なる素材輸出から脱却し、市場構造を分析した上で現地ニーズに適合する形へ再構築する視点である。日本各地に存在する豊富な海藻資源や発酵・乾燥・抽出といった伝統的加工技術は、新しいウェルネス市場において進化することで、国際市場における競争力を発揮し得る。

海藻ビジネスは、地方資源と先端ウェルネス市場を結びつける可能性を秘めた分野である。新たな視点で地域の食材と技術を再編集することが、日本企業にとって次なる成長機会を創出する鍵となる。

### 【レポート執筆者】



日本食品海外プロモーションセンター（JFOODO）  
海外フィールドマーケター（米国・ロサンゼルス）

沖田 志乃

起業家・販売ソリューションズ代表。SSI利き酒師、焼酎アドバイザー。日本産食品、酒類の新規開拓を得意とし、様々なディストリビューターとコネクションを持つ。レストランとフード&日本酒ペアリング企画、米系各種イベント出展、商談会サポート、通訳、SNSマーケティング、ラベルデザイン、アルコール輸出入等で各企業をサポート。セミナー講師も務める。複雑な米国アルコール業界を分かりやすく解説。

【免責事項】本レポートで提供している情報は、ご利用される方のご判断・責任においてご使用下さい。ジェットロでは、できるだけ正確な情報の提供を心掛けておりますが、本レポートで提供した内容に関連して、ご利用される方が不利益等を被る事態が生じたとしても、ジェットロおよび執筆者は一切の責任を負いかねますので、ご了承下さい。