

今回のテーマ

人工肉 食べてみた



No.085

代替肉はおいしかった。培養肉にも期待！

国連は、2023年の世界人口は80億人と発表し、50年には97億人になると推定しています。人口が増えると、食べる肉の総量も増えます。それに対応しようとして、飼育する家畜の頭数を増やすと、放牧のための土地を広げるだけでなく、家畜のエサとなる穀物を育てる農地も増やさなければなりません。また、穀物を育てるために、水の消費も増えるでしょう。さらに、牛のげっぷには温室効果ガスが含まれていて、これらは環境を破壊します。そこで、家畜の肉に代わる人工肉に注目が集まっています。

植物原料に細胞培養も

人工肉には2種類あります。一つは大豆などの植物を原料とした「代替肉」。もう一つは動物や魚の肉の細胞を工場で作って作った「培養肉」です。

先日、ハンバーガー店で代替肉を使った商品を食べてみました。見た目は本物の肉にそっ



くりで、とってもおいしかったです。近所のスーパーには代替肉のハンカツがありました。味も食感も本物の肉にそっくりでした。代替肉であっても、栄養のバランスが良い商品であれば大歓迎です。今後のメニュー展開が楽しみです。

安全性ルールこれから

本物の肉がいい人にとって、

気になるのが培養肉です。イスラエルでは鶏肉の培養肉工場が誕生し、シンガポールでは鶏肉の培養肉の販売が始まっています。日本でも培養肉の開発が進められていますが、店頭に並ぶにはまだ時間がかかりそうです。製造・販売、安全性などに対するルールが定まっていな

いからです。近い将来、お店で家畜の肉

か人工肉かを選んで買うことになるでしょう。食料には考えるべき問題がたくさんあります。例えば、農林水産省によると、捨てられている食品のおよそ半分が家庭からのゴミだといわれています。この量をどうすれば減らすことができるでしょうか。わたしたちに何ができるかを考えることも大切です。

今日の先生



古賀聖治さん

「南極にも行った環境学者です。フシギにも美しさにも必ずわけがある。ジョギング+ケンスイが日課です！」

産業技術総合研究所(産総研)広報部。専門は大気中に浮かんでいる微粒子についての研究。出身小学校は大阪府高石市立東羽衣小。

さんそうけんって?

日本で最大級の公的研究機関なんだ。茨城県つくば市など、全国12か所の研究拠点があって、日本の産業や社会に役立つ技術について研究を進めているよ。

キッズむけウェブサイトはこちら → (さんそうけんサイエスタウン)

