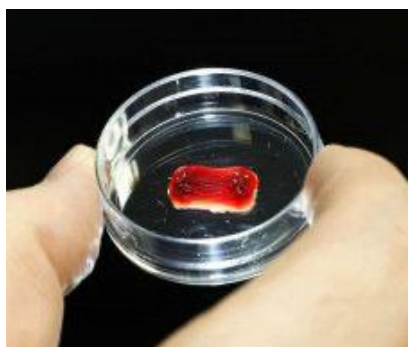


培養肉について②

山中 菜摘

今回は、調べていて気になったことを書いていこうと思います！培養肉のことも少し書きますが、植物肉の方がメインです。

まず最初に、前回の記事で気になった方も多と思われる培養肉の作り方を詳しく紹介します！



①採取した牛の幹細胞を培養液に入れて育てていきます。ちなみに、幹細胞は牛を殺さなくても手に入ります。培養液は主にたんぱく質やアミノ酸などの栄養分でできています。

②それを1週間培養すると、1センチほどの小さな肉の塊になります。お肉の色は血管がないので赤色にはならず透明になります。なので、赤い食紅をつけるそうです。

そうすればこれで完成になるのですが、このままだと肉特有の硬さや歯応えが感じられないので、研究者さんたちはいい方法を考えつきました。それは、「電気刺激」を与えることです。1日2時間、培養中に電気刺激を与えると、肉に特有の筋肉が増えることがわかったそうです。

人間が筋トレをして筋肉がつくのと同じ仕組みですね！

作り方の過程はこんな感じです。私は上の写真を見てあんまり美味しそうには見えないなと思ったので、もっと見た目がよくなればいいなと思いました。

□植物肉のことについて

培養肉以外にも代用できるお肉があることを皆さんは知っていましたか？植物肉は主に大豆やえんどう豆などのたんぱく質からできていることが多いそうです。

アメリカでは「ビヨンドミート社」という植物肉の会社が有名らしいです。ビヨンドミート社の商品の中でもっとも有名なのが、ハンバーガー用のパティです。このパティは生肉のようなピンク色の状態で販売されていて、焼く



と褐色へと変化します。これまで、

アメリカの大手スーパーでは植物肉はベジタリアンやヴィーガン向けに店内の一角で販売されていましたが、ビヨンドバーガーは肉じゃない商品として初めて生肉コーナーに陣列されるようになりました。



スーパーにあるだけでなく、スターバックスやケンタッキー、ピザハットなどの大手飲食店でのビヨンドミート社の植物肉を使ったメニューもあるそうです。

日本でも販売されていますが、そこまで認知度は高くないようです。日本で販売されている植物肉の中から2つ紹介します！

「ゼロミート」

大塚食品という会社が販売しているハンバーグです。このハンバーグは大豆で代用されていて、たんぱく質は豊富でありながら、カロリー・脂質は抑えられているヘルシーなお肉です。本物のお肉に見える！！



「NEXTシリーズ」

ネクストミーツという会社が販売するお肉は植物性焼肉や、牛丼、フライドチキン、ハンバーガーなど様々です。

2020年11月には、「焼肉ライク」という焼肉店でのコラボレーションを発表しました。焼肉ライク全店舗

(49店舗)で日本初となる焼肉用代替肉メニューの販売がスタートしました。

2021年3月には焼肉ライク台湾でも発売が開始され、さらに人気が高まっているようです。

しかも！！モスバーガーでも植物肉バーガーを販売しているらしいのです！モスバーガーなら私でも食べれそうなので食べてみました！



□モスバーガーの「グリーンバーガー」を食べてみた！

モスの植物肉バーガーはグリーンバーガーという名前で販売されていました。パティだけではなく、バンズもソースも動物性食材を使っていないそうです。パティは大豆由来の原料がベースで、こんにやくやキャベツを加えて食べ応えをだしているそうです。

見た目は、ほうれん草を練り込んでいるらしいので、パティがほんのり緑色でした。普通に美味しそうな匂いもします！



気になる味は、、、変な味もせずにとっても美味しかったです！普通のハンバーガーと言われても気づかないくらい本物のお肉みたいでした。普通のハンバーガーよりあっさりしていて、私的にはこっちの方が食べやすいなと思いました。しかもヘルシー！

値段は他のハンバーガーよりも少し高めでしたが、予想以上においしかったです！みなさんも機会があったら食べてみてください！

□感想

調べてみて、植物肉が日本のいろんな会社で販売されているのがびっくりしました。モスバーガーのグリーンバーガーも工夫がされていてすごいなと思いましたし、NEXTシリーズの焼肉もすごいなと思いました。アメリカに比べたら日本ではまだまだ認知度は低いので、これから誰もが知っているような食材になればいいなとも思いました！

□参考資料

「植物肉」がグッと身近に 日本スタートアップ踊動 | 日本経済新聞/CMで話題の「ネクストミーツ」ってどんな企業？これまでの軌跡をまとめた | Food Diversity today/世界が驚いた「代用肉」!アメリカ大手2社の比較で見えてきた今後の市場動向 | ノウキナビ BLOG/代用肉(植物ミート/培養肉)の基礎知識 《速習用まとめ》 | アイアール技術者教育研究所/日本で購入できる植物肉(代用肉・人工肉)商品の販売状況を一覧まとめ | こまろぐ/人類を救う未来の食べ物「人工肉」のメリットと作り方解説ムービー | Gigajine/「テクノロジー」×「食」のミライ 人工培養の肉、ドローンで種まき、AI漁師 | goo ニュース

□引用画像

「テクノロジー」×「食」のミライ 人工培養の肉、ドローンで種まき、AI漁師 | goo ニュース/ゼロミートデミグラスタイプハンバーグ 製品情報 | 大塚食品/大豆 除去食と代替食 | 公益財団ニッポンハム食の未来財団/BYND】ビヨンドミートの今後の株価推移を予想！株価急落を乗り越えられるのか？ | マネリテ！/CMで話題の「ネクストミーツ」ってどんな企業？これまでの軌跡をまとめた | Food Diversity today

