

[研究ノート]

食の未来に関する序説的研究

—培養肉について—

寛ボルテール

はじめに

2013年の8月5日、世界で最も高額なハンバーグの試食会がイギリス・ロンドンで開催された。そのハンバーグは生きた牛から抽出した幹細胞を化学的に培養した材料で作られていた。たった140グラムのこのいわゆる培養肉を開発するために25万ユーロ（約3300万円）もの研究費用がかかったという。製造はオランダ・マーストリヒト大学のマルク・ポスト博士の研究室であり、その開発資金は巨大IT企業グーグルの創業者のセルゲイ・ブリン氏が提供した。

試食会にはメディアから大勢の記者たちが呼ばれ、彼らの目の前で有名なイギリス人シェフが実際に調理を行なった。その手順は一般的なハンバーグ同様、まず培養肉に塩、卵、パン粉を加えてパテの形にし、少量のバターと油を使ってフライパンで焼くものであった。焼きあがったハンバーグはゴマ入りのパンに挟まれ、トマトとレタスを添えた皿に盛られた。世界中の応募者の中から選ばれたオーストリア出身の栄養学研究者の女性とアメリカ人男性の料理評論家の二人がそれを試食した。二人ともパンと野菜は食わず、「肉」だけを口にしました。そして共に「本物の肉に近い。あまりジューシーではないが、食感は完璧」という感想を語った。

こうした培養肉は現在日本でも開発が進められており、幹細胞を「操作」することで「製造」されていくという。多くの人はこうした不自然なプロセスには嫌悪感があるだろう。しかし未来の食において人類が進まざるをえないであろう道のひとつとして、現在世界各地で商品化が期待されており、今後十年以内には一般的に売られるようになるとも言われている。

本稿では、食の未来の序説的な研究としてこの培養肉に焦点を当て、食の未来について考察する。培養肉は現在著しく開発が進行し、食糧難への有望な解決策として世界各地において注目されつつある。今回はまず、培養肉の誕生や開発の歴史を見ていき、そして現在の食糧における課題を紹介し、食の未来の一考察として記述する。