

[https://www3.nhk.or.jp/news/html/20211117/k10013349721000.html?utm\\_int=news\\_contents\\_tokushu\\_007](https://www3.nhk.or.jp/news/html/20211117/k10013349721000.html?utm_int=news_contents_tokushu_007)

みなさん、こんにちは、今日はNHK News のウェブサイトで見つけた面白い記事の内容について話したいと思います。残念ながら、この記事はNHK News Easyではないんですね。だから、難しいバージョンなんですけど、そのタイトルは「培養サーモン食べてみた」、培養サーモン、ええ？なに？おいしいの？面白そうな記事です。まず、記事の最初の部分を読みます。

「新鮮そうな寿司。実はこれ、ただのサーモンではなく、“培養肉”の技術でできたサーモンです。牛や魚の細胞を培養して作る培養肉。アメリカで開発が進み、近い将来、レストランやスーパーなどで提供されるようになるかもしれません。開発現場の最前線を訪ねました。」

ということで、この記者は、サンフランシスコにあるスタートアップの企業、ワイルドタイプ、これ、会社の名前ね、ワイルドタイプを訪れて取材をしたんです。このスタートアップの企業、ワイルドタイプでは、牛や鶏、鶏肉、サーモン、マグロ、いろいろなものを培養している、開発しているんです。

で、この分野は、実は、このスタートアップ企業のワイルドタイプという会社だけで行われているのではなくて、アメリカのいろいろな場所の約40社、40社ぐらいの会社が、この開発にもものすごいお金をかけて、力を入れているんだそうです。これは未来の食事。可能性がある、売れる可能性がある。だから、お金を投資して、たくさん開発している、実験しているんですね。

そして、この記者は、やっぱり食べてみなきゃいけない。この培養サーモンで作った寿司、ね、普通の、見た目は本当に美味しそうです。写真が見られるんですけどピンクで、なんか、新鮮に見える。その寿司と培養サーモンで作ったカルパッチョを試食するんですね。そして、記事にはこう書いてあります。記事の部分を読みますよ。

「寿司を一口食べて...驚きました。食感も味も、本物のサーモンとほとんど変わりません。感じた違いは、脂っこさがない、かなりさっぱりした後味だという点くらいです。「これは培養サーモンです」とあらかじめ言われていなければ、本物と区別がつかないかもしれないと思いました。」

みなさん、どうですか。チャンスがあったら、この培養サーモンのお寿司、食べてみたいですか。ただね、まだまだこれは実験中で、開発中なので、値段が高いそうなんです。刺身の厚みにもよるんだけど、現状ではこの培養サーモン、寿司、一握りで30ドル。日本円で、3000円以上になるんだそうです。だから、ま、この会社では、どんどんどんどん開発をしていって、コストを下げたい、ね。

そして、コストを下げて、そしてさんばい、ごめんなさい、販売していく、ね。さらには、ね、聞いているみなさんの中にも、「ええ？味はおいしいの？」だけじゃなくて、「安全なの？」、食

品としての安全性を問う人が多いと思うんですね。ですから、その辺も、人々にこれは「安全ですよ」と訴えていかなければいけない。まだまだたくさんすべき課題があるという話でした。うん、ね、ということで、この会社の社長さんのコメントが出ているんですね、まあ、日本語なんですけれども、その記事の部分を読みます。社長さんのコメント。

「課題はたくさんあります。これまで誰も量産化を実現したことがない技術ですから。でも、食感や香り、味など、魚の身を再現するには植物由来の代替肉では限界があると思っています。培養だから、(ごめんなさい、今、発音がおかしかった)、培養だからこそ、魚自身が生まれ持っている細胞を使うので栄養分だけでなく食感や味も本物を実現できるんです」

ね、ということで、今、アメリカで注目の業界、培養肉の開発を進めるスタートアップの会社。それを取材した記事について話してみました。最初に言ったように培養サーモンだけではない、培養肉で作るチキンや和牛、マグロなどもあるそうです。いや、どうなんですかね、これもちょっと未来の話ですね。近い将来、みなさんの近いスーパーで、ね、近所のスーパーで、培養サーモンが買えるようになるかもしれません。楽しみです。みなさん、その時に食べてみますか。買ってみますか。今日はここまでです。