

Q-AOS Brown Bag Seminar #100 質問に対する回答/ Responses for Questions

※個人情報に関わる表現等を削除させて頂いております。ご了承下さい。

Please note that we deleted all the personal information.

質問 1:

講演ありがとうございます。ヨーロッパやベトナムで使われている”ムキムキ牛”は環境的にどうなのですか？ムキムキだからより育てる資源が必要なのか？それとも通常の牛とかわらないのか？

回答 1:

ご質問ありがとうございます。ムキムキになるのは遺伝子の欠損が原因であり、餌をより多く食べるためではありません。通常のウシといっても世界中に様々な家畜種があるため“通常”と言われる設定が難しいのが現状です。Thank you for your question. The macho cow is happened not because of eating too much feed but because of the lack of the gene. It is quite difficult to set what the “regular” cow as there are so many types of the beef cow in the world.

質問 2:

Sharing the same concern above, I like eating smooth muscles, too. But, industrial production of these products may be difficult because of their mass and time consume for production? I wonder wherethere you have another ideas such as their functions in tissue engineering?

回答 2:

Thank you for the question. Unlike skeletal muscle, smooth muscle cells do not fuse to form fiber. We do not seek for a condition to fuse. It means it is easier to apply to the culture meat in the future.

質問ありがとうございます。平滑筋細胞は骨格筋細胞のように細胞融合し筋線維を形成しません。私たちは融合をうながすような条件を探す必要がないのです。そのため、将来の培養肉により適していると考えています。

質問 3:

Thank you for the insightful presentation - qns about the legal framework of cell cultured meat in Japan - has the government approved consumption or sales of cell cultured meats? any discussion for approval?

回答 3:

日本ではまだ培養肉の販売は検討されていません。Our government has not approved to sell the cultured meat yet.

質問 4:

素晴らしいご講演ありがとうございました。内臓を普通のように食べるという食文化の中で育った人間ですから、自分には牛の肺、豚の心臓、鴨の血などなどは、それぞれ特別の食感があって美味しいです。日本で食べていない内臓はどのように処分されているのでしょうか。食べる国に輸出されているのでしょうか。つまらない質問ですが、知りたいのでお願い致します。

回答 4:

食物として消費されない内臓（畜産副生物）はレンダリング処理と呼ばれる高温高圧処理をされます。以下の HP を参考にしてください。 http://www.jlba.or.jp/con08_3.html

The leftover by-products were processed for rendering.

質問 5:

大変興味深いご発表、ありがとうございました。欧州で脳みそや血液まで美味しく食べる文化がありながら、日本では有効活用されていないかと思います。ジビエも日本の場合、9 割以上が廃棄されており、日本でも改善できる点があるように感じました。

回答 5:

ご助言ありがとうございます。少しでも廃棄部分を減らし、可食部位を増やしたいと願ひ今後も研究を進めます。 Thank you for your advice. We will continue our research in the hope of reducing the waste and increasing the edible portion.

質問 6:

培養肉は培養液などの精製エネルギーが割に合わないと言いますが、どうでしょう？

回答 6:

ご指摘の通り、細胞増殖に必要な培養液が高額なため割に合わないのが現状です。

As you pointed out, the culture medium required for cell proliferation is expensive and not worth the cost.