

2022年12月12日（月）

令和4年度 薬事・食品衛生審議会 食品衛生分科会 新開発食品調査部会

（ZOOMを用いたオンライン会議、17：00～19：00）

－勉強会として講義－

参考資料12

（令和4年12月12日  
新開発食品調査部会  
北嶋委員提供資料）

# 細胞培養食品について

－食品衛生上のハザードやリスクを考慮－

国立医薬品食品衛生研究所 安全性生物試験研究センター

毒性部 部長 北嶋 聡

講義30分、質疑応答10分

# 今日のお話 (30分間)

- 1) 開発の動向
- 2) 安全性や衛生規制の動向
- 3) 食肉産業界ならびに消費者の受け止め

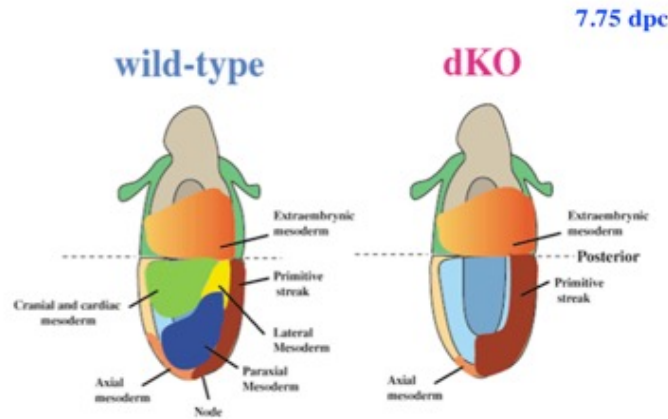
## COI開示

発表内容に関連し、開示すべきCOI関係にある企業などはありません

発表者：北嶋 聡

# 食品の安全性だけでなく、基礎発生学も検討

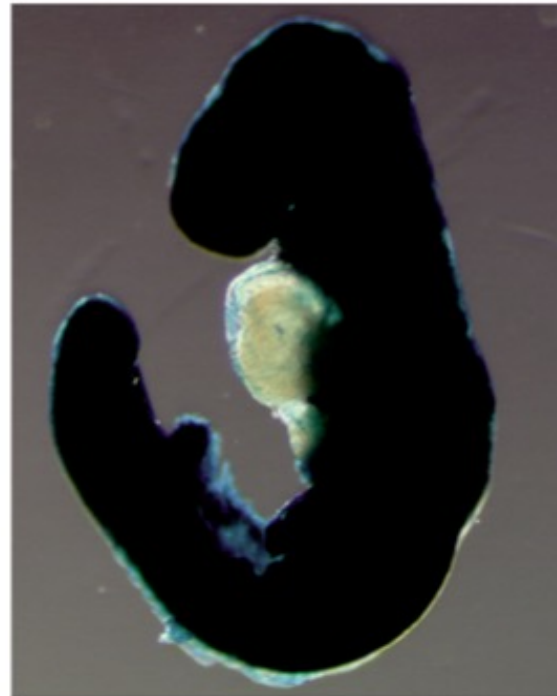
マウス転写因子Mesp1, Mesp2の二重欠損(dKO)胚：中胚葉形成不全を示す



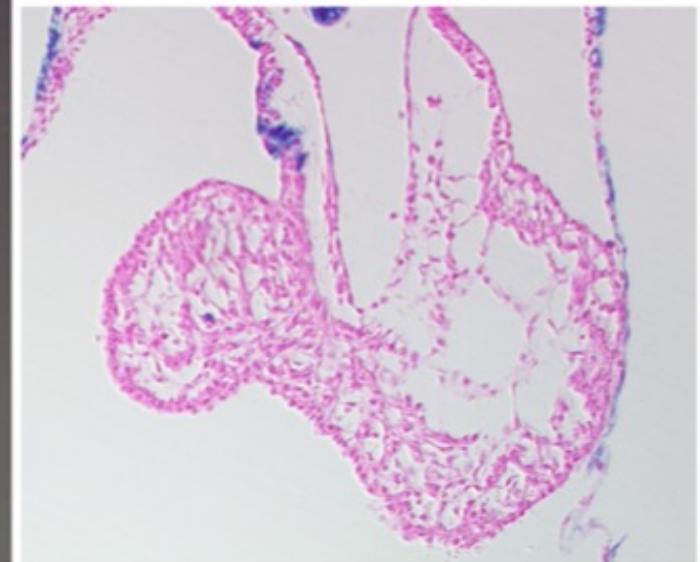
dKO 細胞は心臓形成に寄与できない：

*Mesp1, Mesp2*は心臓中胚葉形成に必須な転写因子

Kitajima S et al, Development 127: 3215-3226, 2000



キメラ解析 9.5 dpc



総説での引用

ES細胞  
(胚性幹細胞)

心臓幹細胞



ES Cell  
Oct4 +  
Sox2 +  
Nanog +  
Tra1-60 +  
SSEA4 +

Pre-Cardiac  
Mesoderm  
Brachyury +  
MIXL1 +  
Mesp1/2 +

Cardiac  
Stem Cells  
Nkx2.5 +  
Mef2c +  
Isl1 +  
C-kit +  
KDR +  
Sca-1 +

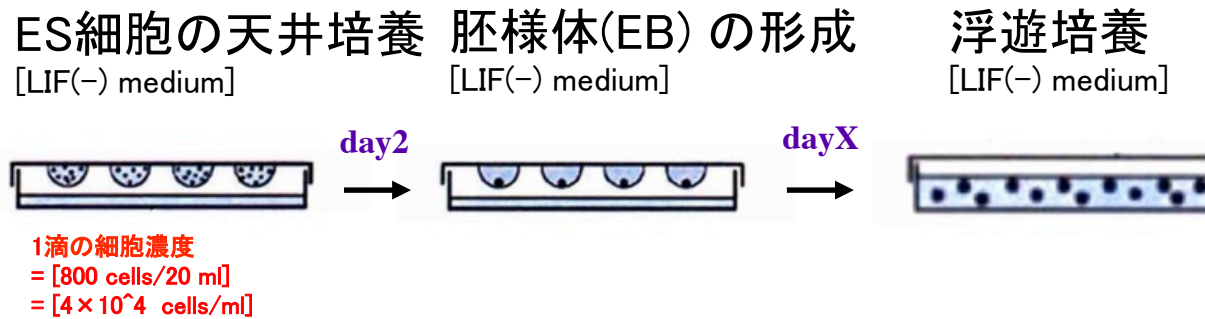
E. Cagavi et al, Turk J Biol  
40: 968-980, 2016

ES 細胞を用いた遺伝子改変マウスの作製も実施

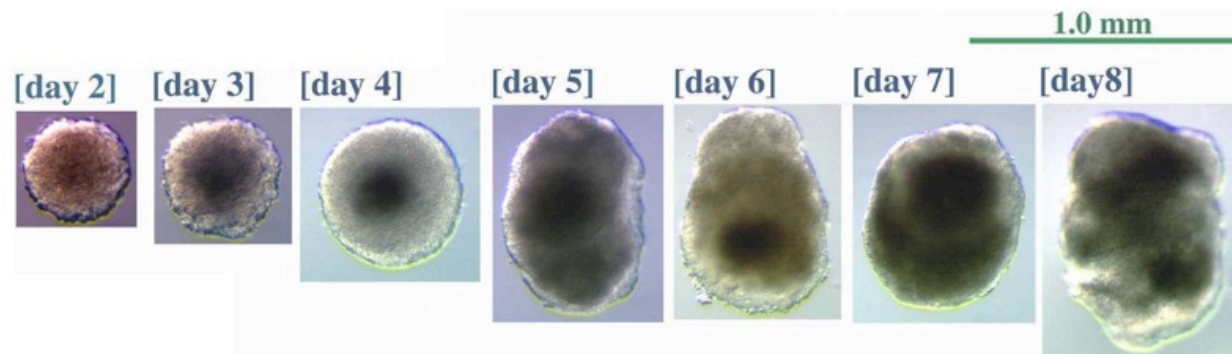
# 食品の安全性だけでなく、基礎発生学も検討

## 天井培養

### 胚様体(EB)の形成によるES細胞の三胚葉分化



### [EB形成の経時変化]



(北嶋、未発表)

# 背景

持続可能な開発目標（SDGs）の課題に取り組む機運の高まりと呼応

フードテック = 食に関する最先端技術  
を活用した新規食品の開発が進行中



これまでに食経験のない、あるいは、  
従来とは違った方法により摂取されるような  
食品もありうる



リスクプロファイルの作成、想定される今後の動向と方策だてが必要

# フードテックを応用した3種類の食肉代替品

◇食肉代替品を大きく分けると

- 1) 植物由来食肉様食品(Plant-Based Meat: PBM) (代表例:大豆たんぱく質製品)
- 2) いわゆる培養肉 → **細胞培養食品\***
- 3) 代替たんぱく質製品 (代表例:昆虫由来たんぱく質製品)

の3種類に大別される

(米国における食肉代替食品市場の現状、海外情報 畜産の情報 2019年10月号、農畜産業振興機構)



食経験がなく、若しくはこれまでとは違った方法により摂取されるという観点から、リスクプロファイルの作成が重要となる「細胞培養食品」に着目する

ここでは食肉代替品の内、いわゆる「培養肉」のみ扱う (=Limitation)

\*: 時点では培養肉、○○ミートなど、呼称について明確には決められていないため、培養した細胞を用いた食品という観点から、仮に「細胞培養食品」と呼称することとした

## 植物由来食肉様食品 (Plant-Based Meat: PBM) (代表例:大豆たんぱく質製品)



写真2 ビヨンド・ミート社の植物由来ハンバーガーパティおよびソーセージ



福井の一般的な油揚げ  
出典: Photo AC (Free素材)



がんもどき  
出典: Photo AC (Free素材)



写真4 ファストフード店で販売されるPBM商品の例2  
(BEYOND SAUSAGEを使用したサンドイッチ)

出典: 農畜産業振興機構 米国における食肉代替食品市場の現状 海外情報 畜産の情報 2019年10月号 [https://www.alic.go.jp/joho-c/joho05\\_000777.html](https://www.alic.go.jp/joho-c/joho05_000777.html)



老舗豆腐店が日本初のプラントベースのミンチ肉を発売

出典: 染野屋 2020年12月24日プレスリリース

食経験あり  
日本では昔からよく食べていた

## 代替たんぱく質製品 (代表例:昆虫由来たんぱく質製品)



いなごの佃煮  
出典: Photo AC (Free素材)



食用コオロギ粉末使用のクッキー、チョコランチ  
出典: 株式会社グリラス2022年1月4日プレスリリース



昆虫は地域的に食経験があることが多い

# 細胞培養食品の概要

2013年世界で初めて オランダのマーストリヒト大学のマーク・ポスト教授が開発したとされている(初の培養肉のハンバーガーを発表)

→ 世界各地で商品化に向けた研究開発が進展

オランダのモサ・ミート社: 1頭の牛から得られる一回分のバイオプシー(生体組織採取)サンプルから、8万個分のクォーターパウンダー(約113グラムのハンバーガーパティ)が生産可能:

1キログラム当たり112米ドル(1万1,984円)までのコスト削減を実現:

目標: 10米ドル(1,070円)前後

nature food REVIEW ARTICLE  
<https://doi.org/10.1038/s43016-020-0112-z>  
 Check for updates

## Scientific, sustainability and regulatory challenges of cultured meat

Mark J. Post<sup>1,2</sup>, Shulamit Levenberg<sup>3,4</sup>, David L. Kaplan<sup>5</sup>, Nicholas Genovese<sup>6</sup>, Jianan Fu<sup>7</sup>, Christopher J. Bryant<sup>8</sup>, Nicole Negowetti<sup>9</sup>, Karin Verzijden<sup>10</sup> and Panagiota Moutsatsou<sup>2</sup>

Cellular agriculture is an emerging branch of biotechnology that aims to address issues associated with the environmental impact, animal welfare and sustainability challenges of conventional animal farming for meat production. Cultured meat can be produced by applying current cell culture practices and biomaterial manufacturing methods and utilizing mammalian cell lines and cell and gene therapy products to generate tissue or nutritional proteins for human consumption. However, significant improvements and modifications are needed for the process to be cost efficient and robust enough to be brought to production at scale for food supply. Here, we review the scientific and social challenges in transforming cultured meat into a viable commercial option, covering aspects from cell selection and medium optimization to biomaterials, tissue engineering, regulation and consumer acceptance.

**Fig. 1 | The concept of cultured meat.** Stem cells are harvested from mature muscle tissue and adipose tissue precursors and expanded. Mature muscle

## 2020年12月、シンガポール食品庁が世界で初めて鶏の線維芽細胞(報道では当初、羽細胞)由来培養肉の販売を承認

**Fig. 3 | Production of complex meat products from muscle, fat, connective tissue and vascular cells using a scaffold method.** The advantage of culturing complex tissue is not only that the composition of the produced tissue will be a better approximate of livestock meat, but also that mutual beneficial interactions between different cell types can be leveraged. The minimum requirement is the presence of muscle fibres, adipose tissue and fibrous and vascular cells. This can be achieved by combining the respective progenitor cells and triggering differentiation to the final functional phenotype.



## 細胞培養食品の食品衛生上のハザードやリスクに係る調査に際しての基本的な考え方

「細胞培養食品」とは、バイオプシー(生体組織採取)サンプルから直接あるいは分化させて大量に細胞を増殖させたもの、又は株化された細胞を大量に増殖させたものを指す

「細胞培養」という言葉だけでは具体的に指しているものが曖昧  
このため、学術的観点で便宜的な分類表を予め用意

2つの基軸 縦軸： 初代培養系なのか、細胞株培養系なのか  
横軸： 食品衛生上、考慮しなければならない要因

細胞培養食品特有のハザードとの関連が想定される項目を設定

細胞培養食品（いわゆる培養肉）の分類表

出発材料の種類	由来する生物種*	遺伝子組換えの有無	分化過程の有無	培地中の未知因子の有無(血清等)	培地中の抗菌剤の種類	選択培地の使用の有無	加熱(調理)処理の有無	抽出操作の有無(含、添加としての使用)	細胞の足場の種類	培養装置の種類
生物個体由来(動・植物、菌類等)										
細胞株由来(ES細胞、iPS細胞等、各種幹細胞を含む)										

\*飼料安全法下の家畜・家禽・水産動物・ミツバチ、及び、これら以外の動植物(含む、昆虫)

飼料安全法に含まれるものは、牛、馬、豚、めん羊、山羊及びしか、鶏及びうずら、みつばち、ぶり、まだい、ぎんざけなど、計32種

## 2つの基軸： 初代培養系なのか、細胞株培養系なのか

エピジェネティクスと各種細胞の混合物か否か、という観点から2つに大別

	初代培養系 vs 生物個体由来	細胞株培養系 細胞株由来 (ES細胞、iPS細胞等の各種幹細胞を含む)
エピジェネティクスの影響	比較的小さいと考えられる	大きいと考えられる(ゲノムに変異が入っている可能性もある)
各種細胞の混合物か否か	混合物であることが多いため、混合物としての取り扱いをせざるを得ないと考えられる	単一の細胞株である可能性が高い
アナロジー(私見) 閉鎖系である前提	発酵食品	細胞医薬品

細胞培養食品（いわゆる培養肉）の分類表

出発材料の種類	由来する生物種*	遺伝子組換えの有無	分化過程の有無	培地中の未知因子の有無(血清等)	培地中の抗菌剤の種類	選択培地の使用の有無	加熱(調理)処理の有無	抽出操作の有無(含、添加としての使用)	細胞の足場の種類	培養装置の種類
生物個体由来(動・植物、菌類等)										
細胞株由来(ES細胞、iPS細胞等、各種幹細胞を含む)										

\*飼料安全法下の家畜・家禽・水産動物・ミツバチ、及び、これら以外の動植物(含む、昆虫)

飼料安全法に含まれるものは、牛、馬、豚、めん羊、山羊及びしか、鶏及びうずら、みつばち、ぶり、まだい、ぎんざげなど、計32種

## 2つの基軸(縦軸)に対する横軸： 食品衛生上、考慮しなければならない要因

- 由来する生物種
- 遺伝子組換えの有無
- 分化過程の有無
- 培地中の未知因子の有無(血清を参照)
- 培地中の抗菌剤の種類
- 選択培地の使用の有無
- 加熱(調理)処理の有無
- 抽出操作の有無(含、添加としての使用)

細胞培養食品特有の  
ハザードとの関連が  
想定される項目

このうち、「由来する生物種」については、飼料安全法を考慮した細目を用意

分類表を用意しておくことにより、網羅性をもって、横断的に、懸念点が考察できる  
→たとえ、関連する開発製品が急速に増加しても対応が可能

細胞培養食品(いわゆる培養肉)の分類表

出発材料の種類	由来する生物種*	遺伝子組換えの有無	分化過程の有無	培地中の未知因子の有無(血清等)	培地中の抗菌剤の種類	選択培地の使用の有無	加熱(調理)処理の有無	抽出操作の有無(含、添加としての使用)	細胞の足場の種類	培養装置の種類
生物個体由来(動・植物、菌類等)										
細胞株由来(ES細胞、iPS細胞等、各種幹細胞を含む)										

\*飼料安全法下の家畜・家禽・水産動物・ミツバチ、及び、これら以外の動植物(含む、昆虫)

飼料安全法に含まれるものは、牛、馬、豚、めん羊、山羊及びしか、鶏及びうずら、みつばち、ぶり、まだい、ぎんざげなど、計32種

# 今日のお話 (30分間)

- 1) 開発の動向
- 2) 安全性や衛生規制の動向
- 3) 食肉産業界ならびに消費者の受け止め

# 1) 開発の動向：概況

細胞培養食品に対して高まる期待：

持続可能な食糧供給、環境保全、動物福祉への課題対処

急成長を遂げている開発分野：

ここ数年で新規参入企業数が倍増

GFIデータベース収載の開発企業は121社（2022年7月時点）



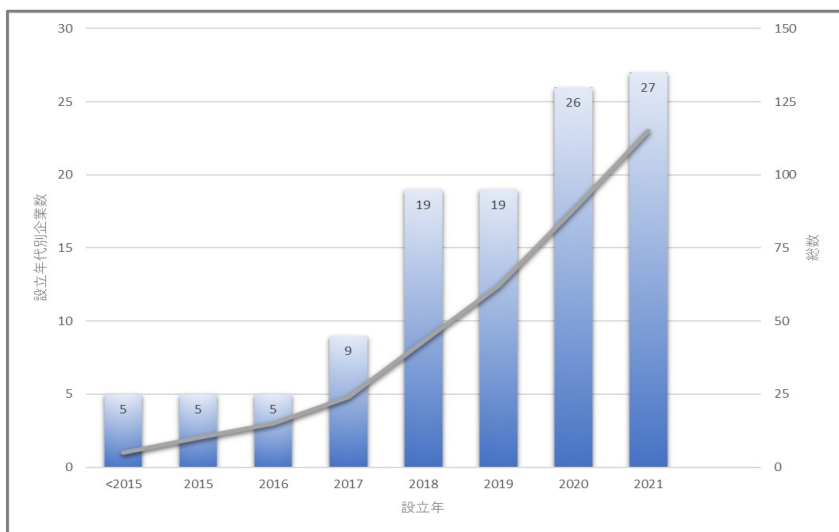
上段の出典：illust AC (Free素材)  
中・下段の出典：いらすとや (Free素材)

開発対象となる動物種の拡大：

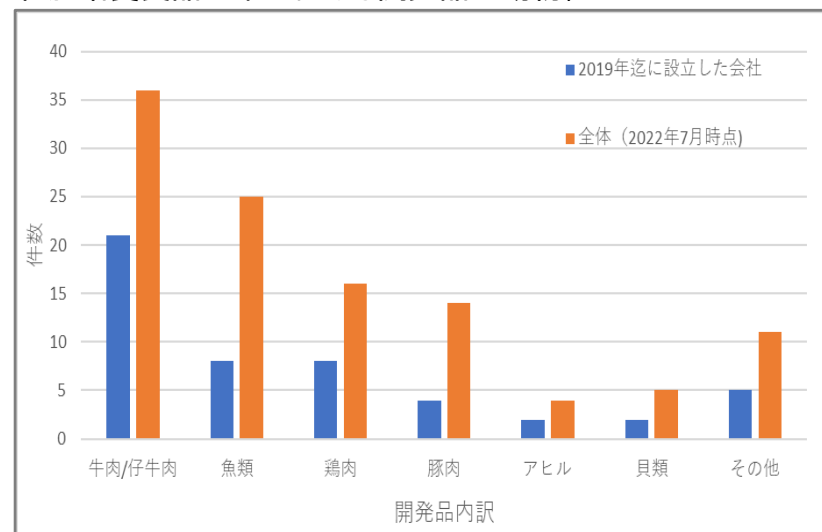
牛・豚・鶏のような一般的な家畜・家禽だけでなく、数年前からシーフードも活発化  
うなぎ、カンガルー、アンテロップのような独自色を出して差別化を図ろうとする動きも

将来的には、食用としてふさわしいか、倫理的、社会的な側面からの問題も？  
N Stephens et al, Trends in Food Science & Technology 78: 155-166, 2018

細胞培養食品分野に参入した企業の設立年代別数及び総数



細胞培養食品企業における開発品の動物種



グラフはGFIの開発企業データベースを用いて集計

# 1) 開発の動向： 主な企業の開発事例

## 国内外の主要な企業12社が開発する細胞培養食品

調査対象とする企業：

米国のGFI(Good Food Institute)が公開している関連企業データベースから、なるべく国や開発品の種類が偏らないように主要な開発企業12社を選定

情報源：

各企業の公式サイト主体 + 学術文献・特許情報

・表中、不明な項目が多い

・開発品の上市は1社のみ： Eat Just社(米国)

通番	開発企業 開発品 *1	開発状況*2	出発材料の種類*3 (初代培養細胞と特化細胞の区別)	由来する生物種*4	遺伝子組換えの有無	分化過程の有無	培地中の未知因子の有無 (血清など)	培地中の抗生物質の有無	選択培地の使用の有無	加熱(調理)処理の有無	抽出操作の有無(煮、添加剤の使用)	細胞の足場の種類	培養装置の種類
1	Eat Just (米国) チキンナゲット等	2020年シンガポールで細胞培養食品の販売が承認	鶏肉、筋肉、その他の組織細胞に由来する不活化させた細胞株	鶏 <sup>2</sup>	無	不明	不明 (鶏や牛が必要とするのと同じ栄養素)	使用せず	不明 (ニワトリの組織培養細胞培養用に開発された培地)	不明 (成形時に温度差を利用)	無	天然素材の足場で成長させる又は3Dプリンターで成形	バイオリアクターまたは「cultivator」ビール発酵タンクに似た装置 生産設備を複数建設(米国では10基の25万Lのバイオリアクター導入予定)
2	東大竹内昌治教授と日清食品(日本) 培養ステーキ肉	2019年に世界初のサイコロステーキ状組織の作製に成功。2022年3月に試食実験を実施。2025年3月までに最終の作製を目指す。	豚肉、筋肉、その他の組織細胞に由来する不活化させた細胞株	豚 <sup>2</sup>	不明	有 (豚肉細胞を細胞融合させ豚細胞に分化)	不明 (独自に開発した「食用血清」(特許出願中))	不明	不明	不明	不明 (食用色素の使用)	独自に開発した「食用血清」(特許出願中)	不明 商業化の準備として、パイロット設備を2022年夏までに完全稼働予定
3	インテグリティカルチャー株式会社 (日本) ニワトリ・カモ肝臓由来細胞培養食品	無血清基礎培地を用いて、ニワトリおよびカモ肝臓由来細胞培養に世界で初めて成功。2022年12月には、月産8キロ、100グラムあたり約3万円で生産が可能となる見込	肝臓由来細胞	鶏 <sup>2</sup> カモ <sup>2</sup> アヒル <sup>2</sup>	不明	不明	不明 (無血清基礎培地で培養に成功)	使用せず	不明	不明	不明 (フィーダー層の上清成分を加えている)	不明	独自の連続式の培養槽 Cultivator system 2026年に2000Lの、2028年に8000Lの培養槽導入予定
4	ダイバースファーム株式会社 (日本) 鶏肉、フォアグラ	2025年の大阪万博における汎用品販売を目指す	生物個体	鶏 <sup>2</sup>	不明	不明	不明	不明	不明	不明	不明	網目状の構造	ネットモールド法 2022年にラボ、パイロットプラントの建設予定
5	Upside Foods(旧 Memphis Meats) (米国) 培養鶏、牛、豚、魚介類	規制当局の承認を待たれ次策、アメリカで製品を販売	生物個体、細胞株、又は不活化した細胞	鶏 <sup>2</sup> 牛 <sup>2</sup> 豚 <sup>2</sup> 魚介類 <sup>2</sup>	有	不明 (動物性成分フリー培地(FBS不含有))	不明	不明	不明	不明	不明	不明	より安価な最終製品ののための効率的な大規模細胞培養プロセス技術 2021年生産施設を開発。2022年には商業施設建設を発表
6	Finless Foods (米国)	マグロ細胞由来の細胞培養マグロ肉製品を開発中	生物個体	クロマグロ <sup>2</sup>	不明 (本文参照)	不明	不明	不明	不明	不明	不明 (生食も想定)	細胞が3D構造を形成するために足場を投与	バイオリアクター 2022年パイロット施設の建設完了予定 不明 2021年パイロット生産施設を開発
7	BlueNalu (米国) 培養シーフード(特にエビ、輸入又は養殖が困難な種)の開発	2021年にはパイロット施設を開発、市場テストを開始	不明	魚介類 <sup>2</sup>	無	不明	不明 (FBS不含有)	不明	不明	不明	不明	不明	不明 2021年パイロット生産施設を開発
8	Mosa Meat	今後数年間で、細胞培養食品の販売に関する規制当局の承認を取得	豚肉生細胞(幹細胞)	豚 <sup>2</sup>	無	有 (豚細胞に分化)	不明 (FBS不含有)	不明	不明	不明	不明	99%水で構成されたゲル内に固定	不明 2021年7月パイロット生産施設の拡大を発表
9	Cubiq Foods (スペイン) 培養油脂	2023年初頭までに米国市場で販売予定	不明	アヒル <sup>2</sup>	不明	不明	不明 (FBS不含有)	不明	不明	不明	不明	不明	不明
10	Aleph Farms (イスラエル) 培養牛肉 培養コラーゲン	ステーキ肉は2022年末までに提供予定	ステーキ肉は2022年末までに提供予定	牛 <sup>2</sup>	無	有	不明 (動物由来成分、FBS不含有)	不明	不明	不明	不明	植物ベースの足場	Cultivator パイロット設備を2022年夏までに完全稼働予定(2022年2月時点)
11	Future Meat Technologies (イスラエル) 培養鶏、子牛、牛、豚	牛肉の生産はまもなく予定	鶏細胞	牛 <sup>2</sup> 鶏 <sup>2</sup> 子牛 <sup>2</sup> 豚 <sup>2</sup>	無	不明	不明 (FBS不含有)	使用せず	不明	不明	不明	不明	ステンレス鋼のcultivator 2021年6月イスラエルに産業用細胞培養食品生産施設を開発。米国にも大規模生産施設を着工予定。
12	Shook Meats (シンガポール) 培養甲殻類等	2023年の商品化を予定	新細胞、脂肪細胞	甲殻類	無	不明	不明 (FBS不含有)	不明	不明	不明	不明	不明	2021年には製品開発の小型工場をシンガポールに開設、最大500Lのバイオリアクターを投入

# 1) 開発の動向： 主な企業の開発事例

## 細胞の種類：

- 各企業の公式サイトからは十分な情報が得られない場合が多かった
- 総説や特許等の情報から窺える様々な細胞の使用  
生物個体から採取した初代培養細胞だけでなく、  
不死化した細胞株、幹細胞、遺伝子組換えを行った細胞も使用
- 骨格筋だけでなく、肝細胞も使用： IntegriCulture社(日本)「食べられる培養フォアグラ」

## 培養培地：

- 得られた情報量が最も多かった
- FBSを含む動物由来成分を使用しない方向性が主流  
背景： 生産コスト、病原体の感染リスク、倫理的観点等
- 各社が開発を進めてきた培地や培養技術が商品化や論文発表を通して表面化

## 遺伝子組換え技術：

- 一部の企業で利用しているものの、調査対象の半数の企業では使用していない

## 抗菌剤や選択培地：

- できるだけ使用しない方向で開発を進めている企業もあった

## 足場(scaffold)など：

- 食用素材の開発に加え、動物由来のコラーゲンとゼラチンでなく植物素材への転換
- 成形工程に3Dプリンターを活用

# 1) 開発の動向： 世界初の販売許可を取得した Eat Just社(米国)

通番	開発企業 開発品 *1	開発状況*2	出発材料の 種類*3 (初代培養細胞と株化細胞の区別)	由来する生物 種*4	遺伝子組 換えの有 無	分化過程 の有無	培地中の 未知因子 の有無 (血清など)	培地中の 抗菌剤の 種類	選択培地 の使用の 有無	加熱(調理)処理 の有無	抽出操作の 有無(含、添加としての使用)	細胞の足 場の種類	培養装置の種類
1	Eat Just (米国) チキンナゲット等  JUST GOOD	2020年シンガポールで細胞培養食品の販売が承認	脂肪、筋肉、その他の組織細胞に由来する不死化させた細胞株	鶏 <sup>2</sup>	無	不明	不明 (鶏や牛が必要とするのと同じ栄養素)	使用せず	不明 (ニワトリの線維芽細胞培養用に開発された培地)	不明 (成形時に温度差を利用)	無	天然素材の足場で成長させる又は3Dプリンターで成形	バイオリクターまたは「cultivator」(ビール発酵タンクに似た装置)  生産設備を複数建設(米国では10基の25万Lのバイオリクター導入予定)

2020年 鶏培養肉のチキンナゲットがシンガポールで世界初の販売許可承認を取得  
 2021年 胸肉の形態の鶏培養肉が同国で再び販売許可承認を取得  
 現在、細胞培養食品部門は子会社のGOOD Meatが担当

## 【製造プロセス】

- 細胞は生きた動物や卵から採取
- ヘルシーで美味しく持続可能と考えられる細胞をセルバンクとして保管
- “immortalized(不死化)“させた細胞株を使用
- 細胞培養はバイオリクター又は「cultivator」(ビール発酵タンクに似た装置)内
- 培養液に入っているのは動物が成長のために摂取するのと同じ栄養素(アミノ酸・脂質・ビタミン)、抗生物質・成長ホルモン・遺伝子組換え生物は使用しない
- 4~6週後に細胞を収集、天然素材の足場で成長させるか、3Dプリンターで成形
- 線維状で肉質の食感に近くなるよう、温度差と圧力勾配を利用して成形し、完成
- 遺伝子組換え細胞は使用していない(当該企業の公式サイトより)

## 【出願特許】

ニワトリの線維芽細胞培養用に開発された無血清増殖培地、微量成分の添加により生細胞密度を高める方法(Ng ET et al. Crit Rev Food Sci Nutr. 2021)



鶏培養肉を成分に含むチキンナゲット



胸肉の形態の鶏培養肉



©GOOD Meat



## Upside Foods社 (米国):

2016年に培養ミートボール、2017年に培養鶏肉を細胞ベースから製造することに成功した他、培養シーフードも手掛ける

### 同社公式サイト:

同社の細胞は無期限に自己再生することができると期待しているとし、2021年12月動物性成分フリーの培地を開発したと発表

特許に関しては、細胞株の増殖または分化を制御し、遺伝子工学を用いてそれらを不死化する技術に集中


→ 細胞培養食品の生産手段の改善のために遺伝子工学を使用した技術特許として、器官サイズ調節シグナルであるHippoシグナル伝達経路の阻害を介して細胞培養密度を増加させる技術

→ 細胞培養食品の開発において課題となっている細胞の大量培養を可能にするための方法として、培養細胞のコンタクトインヒビション(接触阻害)や器官サイズを制御するHippo-YAPシグナル伝達経路が注目されていることを見出した

Hippo-YAPシグナル伝達経路は幹細胞性の維持やがん化なども制御していることから、この経路に着目した潜在的なハザードの検討を行う必要があると考える

Upside Foods社は、FDAによりはじめて、市販前コンサルテーションが終了し、安全性に関する質問はこれ以上ないことを表明された企業となった(後述) 米国時間2022年11月16日(水)

# 1) 開発の動向：日本の開発企業

通番	開発企業 開発品 *1	開発状況*2	出発材料の 種類*3 (初代培養細胞と株化細胞の区別)	由来する生物 種*4	遺伝子組 換えの有 無	分化過程 の有無	培地中の 未知因子 の有無 (血清など)	培地中の 抗菌剤の 種類	選択培地 の使用の 有無	加熱(調 理)処理 の有無	抽出操作の 有無(含、添 加としての使 用)	細胞の足 場の種類	培養装置の種類
2	東大竹内昌治教授 と日清食品(日本) 培養ステーキ肉 	2019年に世界初のサイコロステーキ状組織の作製に成功、2022年3月に試食実験を実施、2025年3月までに織の作製を目指す。	筋芽細胞	牛 <sup>2</sup>	不明	有 (筋芽細胞を細胞融合させ筋線維に分化)	不明 (独自に開発した「食用血清」(特許出願中))	不明	不明	不明	不明 (食用色素の使用)	独自に開発した「食用血漿ゲル」(特許出願中)	不明  商業化の準備として、パイロット設備を2022年夏までに完全稼働予定
3	インテグリカルチャー株式会社 (日本) ニワトリ・カモ肝臓由来細胞培養食品  IntegriCulture	無血清基礎培地を用いて、ニワトリおよびカモ肝臓由来細胞培養に世界で初めて成功。2022年12月には、月産8キロ、100グラムあたり約3万円で生産が可能となる見込	肝臓由来細胞	鶏 <sup>2</sup> カモ <sup>2</sup> アヒル <sup>2</sup>	不明	不明	不明 (無血清基礎培地で培養に成功)	使用せず	不明	不明	不明 (フィーダー槽の上清成分を加えている)	不明	独自の連結式の培養槽 CulNet® system  2026年に2000Lの、2028年に8000Lの培養槽導入予定

情報源：各企業の公式サイト主体+学術文献・特許情報

## 東大竹内教授と日清食品HDの研究グループ

2019年 世界で初めてサイコロステーキ状の大型立体筋組織の作製に成功(幅0.8cm、長さ1cm、高さ0.7mm)

2022年 食用可能な素材のみで「食べられる培養肉」の作製に日本で初めて成功、食用血清・食用血漿ゲルを独自開発

### 【製造プロセス】

- 牛肉から筋芽細胞を取り出し、1週間培養(約1億個)
- コラーゲンゲルと混合して型に入れ、薄いシート状の筋芽細胞モジュールを作製
- 積み重ねて厚みのある筋線維を形成



東京大学・日清食品HD・JST 2022年3月31日プレスリリース

## インテグリカルチャー

2019年 世界初となる「食べられる培養フォアグラ」の生産に成功、全てが食品で構成された培養液を独自開発

2022年 臓器間相互作用を原理としたCulNet® systemで無血清基礎培地を用いて、ニワトリ、カモ及びアヒル肝臓由来細胞培養に世界で初めて成功、全ての原料を研究用試薬原料から食品原料に置換



CulNet system公式サイトより

## Scientific, sustainability and regulatory challenges of cultured meat

Mark J. Post<sup>1,2,3</sup>, Shulamit Levenberg<sup>4,5</sup>, David L. Kaplan<sup>6,7</sup>, Nicholas Genovese<sup>8</sup>, Jianan Fu<sup>9</sup>, Christopher J. Bryant<sup>6</sup>, Nicole Negowetti<sup>9</sup>, Karin Verzijden<sup>9</sup> and Panagiota Moutsour<sup>9</sup>

生体高分子分類	特定の分類型	ソースと特徴
多糖類	セルロースおよびセルロース誘導体 (CMC、HPMC、MC)	植物、バクテリア
	でんぷん (アミロース、アミロペクチン)	植物
	キチン/キトサン	甲殻類、昆虫、菌類、酵母
	ヒアルロン酸、メタクリレート誘導体	異種発現
	アルギン酸塩	植物
	アガロース	植物
	コラーゲン/ゼラチン、ゼイン、メタクリレート誘導体	異種発現
タンパク質	シルク	カイコ、クモ、異種発現
	エラスチン	異種発現
	ケラチン	異種発現
	ラミニン	異種発現
ポリエステル	ポリヒドロキシアルカノエート (およびホモポリマー、コポリマーの変種)	異種発現
合成繊維	ポリ乳酸/ポリグリコール酸	化学合成
	ポリカプロラクトン	化学合成
	ポリエチレングリコール	化学合成
	ポリビニルアルコール	化学合成
複雑な天然複合材料	菌糸体	菌類
	リグニン	植物
	脱細胞化組織	植物
	大豆加水分解物	植物

# 今日のお話 (30分間)

- 1) 開発の動向
- 2) 安全性や衛生規制の動向
- 3) 食肉産業界ならびに消費者の受け止め

## 2) 安全性や衛生規制の動向

### 海外における細胞培養食品の規制

項目	シンガポール	欧州	オーストラリア 及びニュージーランド	米国
審査の実施主体	SFA	EFSA	FSANZ	(USDA-FSISとFDA)
細胞培養食品の位置付け	Novel Food	Novel Food	Novel Food	肉か否か
細胞培養食品の規制ルール	有 (Novel Foodを適用)	有 (Novel Foodを適用)	有 (Novel Foodを適用)	不明
細胞培養食品固有の安全性 審査項目	Novel Food全般の安全性評価要件に加えて、以下の情報が必要である。 ①培養肉製品の特徴 (栄養組成、抗菌剤・成長促進剤・調節因子の残留レベル) ②培養肉製造に使用された原材料および全ての投入物の特性・純度・安全性 (細胞株や幹細胞およびその誘導に使用した化学物質、培地、成長促進剤、調節因子、抗菌剤、足場材、溶媒、酵素、加工助剤を含む) ③製造工程の説明には、細胞株の選択、細胞適応、細胞増殖、足場、抽出、濃縮、洗浄を通して培地や細胞株が感染性因子 (例: ウイルス、細菌、真菌、プリオン) を含まないことを確保するために行われた無菌処理の工程も含める。 ④細胞株の詳細情報 (背景情報、識別情報、由来、選択、スクリーニング方法、樹立、保管、感染性因子を含まないことを示す生物学的試験等、生検の適合性・動物疾患がないこと) ⑤培地の詳細情報 (添加したすべての物質と意図しない代謝物を含む培地の組成、抗菌剤非食品グレードの全成分・意図しない代謝物の残留レベル・リスクアセスメント、抗微生物剤耐性) ⑥製造工程における細胞培養の純度および遺伝的安定性の確保 (継代前後の遺伝子配列 (例: 全ゲノム配列決定)、前後に遺伝的差異があった場合は食品安全リスク (例: アレルゲン生成増加) に繋がるかどうかの調査およびリスク低減措置の提案) ⑦使用する細胞株の性質によって発生するリスクが高い食品安全上のハザードに関する安全性評価とリスク低減措置 (例: 毒素を含むリスクの高い貝類の細胞株を利用する場合は、ゲノム、トランスクリプトーム、またはプロテオーム解析、実施可能なリスク低減措置など)	Novel Food全般に関する項目に加えて、以下の7項目がある ①元となる動物の国際命名法に従った名称 (科、属、種などの分類学的情報) ②植物、藻類、菌類に関しては、国際的に認知されたデータベースと方法論に基づく同一性の検証 ③材料として使用した臓器及び、組織又は生物の部分 ④材料を手に入れた研究所又は培養株 ⑤セルのID情報 ⑥使用する細胞又は組織培養のための材料 ⑦細胞株のタイプ	現時点では特に無いが、FSANZは基準に含まれる可能性のある項目として、下記を公表している。 ①加工助剤 ②食品添加物 ③遺伝子技術の利用 ④ビタミンとミネラル ⑤食品の本質を示すラベル ⑥培養肉の定義 ⑦食品の安全要件	不明 FDAが2022.12月にFood Program Guidance Documentsとして「Pre-market Consultation on Cultured Animal Cell Foods: Draft Guidance for Industry」を公表予定
審査情報の公開	現状では非公開	原則公開、申請者の利益を損なう場合は非公開	不明	不明
表示における細胞培養食品固有の課題		①名称、原産国、出生地の記載方法、②培養肉は肉か	培養肉は肉か否か	培養肉は肉か否か
遺伝子組換えの扱い	遺伝子組換え生物/微生物を使用する場合は、遺伝子組換え生物の安全性評価項目を適用	GMOの規制 (Regulation (EC) No 1829/2003)を適用	不明	不明
承認事例	①2020年12月: イートジャスト社の細胞培養鶏肉を成分として含むチキンナゲット ②2021年: イートジャスト社の鶏胸肉などの製品形態の培養鶏肉	無	無	無

## シンガポール：

細胞培養食品をNovel Food（新規食品）の規制枠組みの中で取り扱っており、シンガポール食品庁（SFA）が細胞培養食品を含むNovel Food（新規食品）の安全性評価の要件およびFAQに関する文書を公表

→評価に必要な情報：

「一般的に、安全性評価には、製造工程における細胞培養の同一性と遺伝的安定性、純度に関する情報、ならびに使用する全ての投入物（培地成分や足場材など）の同一性と純度に関する情報、さらに製造工程から生じる可能性のあるハザードに関する情報が含まれるべき」と説明されている（具体的な合否の基準は明示されていない）

遺伝子組換え生物／微生物を用いる場合は、遺伝子組換え生物の安全性評価項目が適用される

細胞培養食品の作り方として、酵母細胞やビールやヨーグルト用の乳酸菌の増殖など、既存の食品製造プロセスと同様に、細胞をバイオリアクターに入れて増殖させる方法が想定されているようである

ただし、世界初となった鶏の細胞培養食品を承認した際の安全性評価に係る文書は公開されていない

## 2) 安全性や衛生規制の動向：シンガポール

### シンガポール食品庁 (Singapore Food Agency: SFA)

#### Novel Foods\* の安全性評価要件 Requirements for the Safety Assessment of Novel Foods

##### 2 Scope of this document

2.1 This document aims to provide food businesses with a better understanding on SFA's requirements regarding the safety assessment for novel foods and novel food ingredients

\* Novel Foodsの対象となるのは「安全な使用歴(少なくとも20年間、ヒトの健康への悪影響がなく、かなりの人口により継続的に食事の一部として消費された歴史)がない食品及び食品成分」及び「天然に存在する物質と化学的に同一であるが、技術の進歩によって製造された化合物」である。これらについては、SFAの市販前承認を受けない限り、生産・製造、輸入、流通、販売ができないことが規定されている

SFAでは当該文書を定期的に更新するとしており、調査の時点では2022年4月22日付が最新版(その後、2022年9月26日付の更新版が公表されたが、細胞培養食品の安全性評価の内容に関する大きな変更点は見出せていない)

#### 細胞培養食品の規制位置づけ:

細胞培養食品 (Cultured meat) は、Novel Foodsの枠組みの中で市販前承認を必要とする。

「Novel Foodsの安全性評価要件 (Requirements for the Safety Assessment of Novel Foods)」において、細胞培養食品 (Cultured meat) は「動物の細胞培養から開発された肉」と規定されている(Section 4.6):

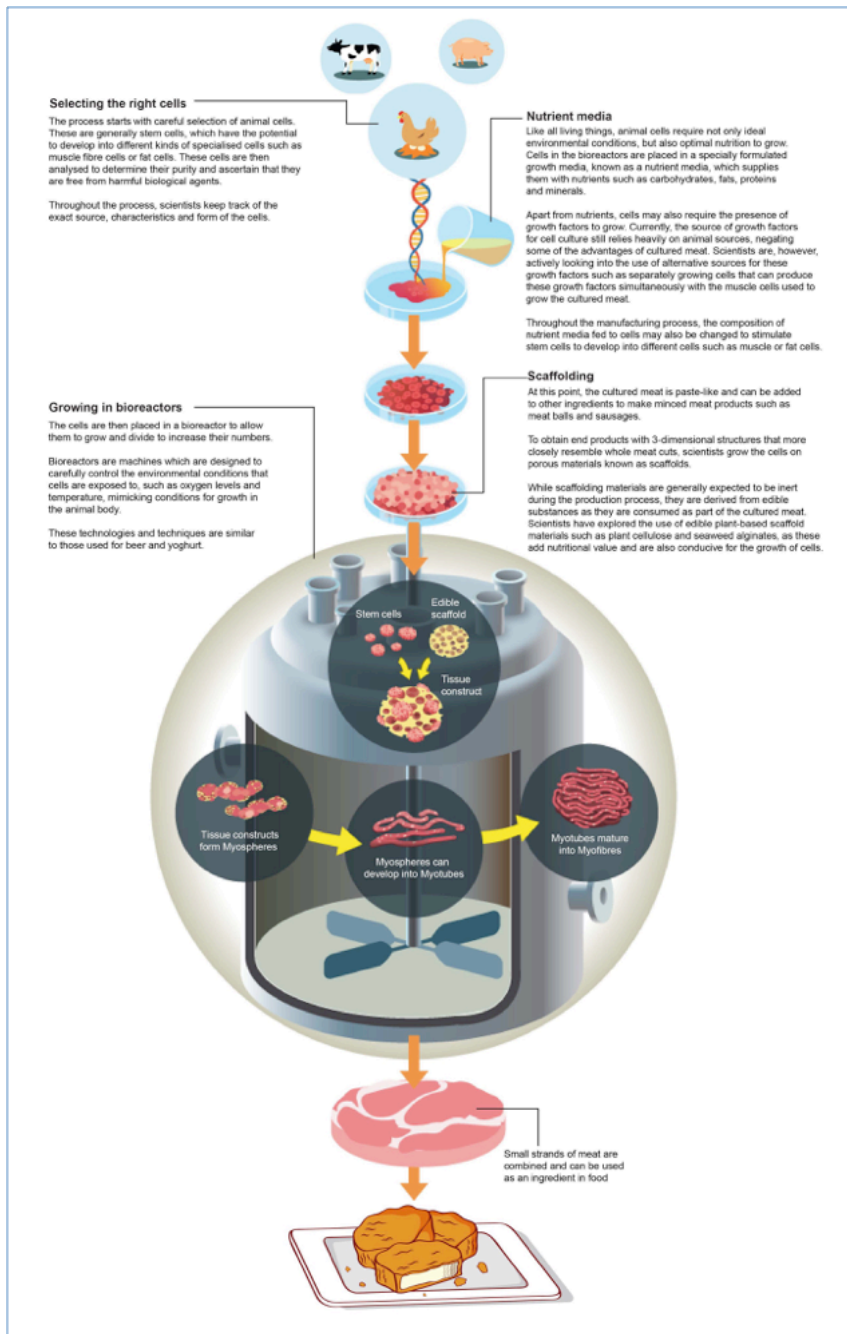
Section 4.6 Cultured meatとは、動物の細胞培養から開発された肉を指す。Cultured meatの製造工程には、バイオリアクターにおける選抜した細胞株(又は幹細胞)の培養が含まれる。細胞を適切な増殖培地で増殖し、続いて「足場」上で構築して肉の筋肉に似た製品を製造することもある

Novel Foods \* の安全性評価要件  
Requirements for the Safety Assessment of Novel Foods

細胞培養食品 (Cultured meat) の安全性評価に必要な情報

1. Novel foods全般に求められる情報  
(なお、GM生物・GM微生物を用いる場合はさらなる詳細な情報を含める)
2. 当該novel foodの特性及び起源に関する情報には、以下を含める。
  - ・栄養組成を含むCultured meat製品の特性
  - ・残留する抗菌剤、成長促進剤、調節因子について、公表文献におけるレベルとの比較
3. 当該novel food製造に用いられる全ての原材料等に関する情報には、以下を含めるが、これらに限定されない。
  - ・細胞株または幹細胞、その誘導に用いられる化学物質
  - ・培地、成長促進剤、調節因子、抗菌剤
  - ・足場材料、溶媒、酵素、加工助剤
4. 製造工程に関する明確な説明(表3.2.2-1の項目11)には、以下を含める。  
細胞株の選抜から、細胞適応、細胞増殖、足場、抽出、濃縮、洗浄に至るまでの無菌処理ステップにおいて、培地や細胞株が確実に**感染性因子**(ウイルス、細菌、真菌、**プリオン**など)を含まないよう確立されていること
5. 細胞株に関する情報
6. 培地に関する情報
7. 細胞培養純度及び遺伝的安定性の確保に関する情報
  - ・継代前後における細胞株の遺伝子配列(例: 全ゲノム解析により決定されたもの)
  - ・スターター細胞株と完成したCultured meatとの間に遺伝的差異が観察された場合、それに関する食品安全上のリスク(**アレルゲンの生成増加**など)評価研究と**リスク軽減措置の提案**
8. 食品安全上のハザードに関する、安全性評価及び**リスク軽減措置**  
Cultured meatの製造に用いた細胞株の性質に基づき、発生するリスクの高い食品安全上のハザードをカバーする安全性評価(**ゲノム解析、トランスクリプトーム解析、プロテオーム解析**など)を実施し、潜在的な食品安全上の懸念を軽減するための措置を提案する





シンガポールのSFAから、「A growing culture of safe, sustainable meat」と題して発行物が出版され、発酵食品を想定しての、バイオリアクターによる製造過程の図が掲載

バイオリアクターによる培養肉の作り方は、基本的な考え方としては、理解できるが、この内容についても詳細は不明

**適切なセルの選択:**このプロセスは、動物細胞を注意深く選択することからはじまり、

これらは一般的に幹細胞であり、筋線維細胞や脂肪細胞などのさまざまな種類の特殊な細胞に発達する可能性があります。次に、これらの細胞の純度を決定し、また有害な生物剤が含まれていないことを確認する。

**栄養媒体:**バイオリアクター内の細胞は、炭水化物、脂肪、タンパク質、ミネラルなどの栄養素を供給する栄養培地と呼ばれる特別に処方された増殖培地に入れられ、栄養素とは別に、細胞は成長するために成長因子の存在も必要とするかもしれない。現在、細胞培養の成長因子の供給源は依然として動物の供給源に大きく依存しており、培養肉の利点のいくつかを打ち消しているが、科学者たちは、培養肉の成長に使用される筋肉細胞と同時にこれらの成長因子を生成できる個別に成長する細胞など、これらの成長因子の代替ソースの使用を積極的に検討している。

**足場:**この時点で、培養肉はペースト状になり、他の材料に加えてミートボールやソーセージなどのひき肉製品を作ることができますが、肉全体の切り身により近い、3次元構造を持つ最終製品を得るために、科学者は足場と呼ばれる多孔質材料上で、細胞を成長させます。足場材料は一般に、製造工程で不活性であると予想されますが、培養肉の一部として消費されるため、食用物質に由来した方がよく、科学者たちは、植物セルロースや海藻アルギン酸塩などの食用植物ベースの足場材料の使用を検討してきました。これらは栄養価を高め、細胞の成長にも役立つためである。

**バイオリアクターで成長:**次に、細胞をバイオリアクターに入れて増殖および分裂させ、細胞数を増やす。バイオリアクターは、酸素レベルや温度など、細胞がさらされる環境条件を注意深く制御し、動物の体内での成長条件を模倣するように設計された機械であり、これらの技術と技術は、ビールやヨーグルトに使用されているものと似ている。製造プロセス全体を通して、細胞に供給される栄養培地の組成を変更して、幹細胞を刺激して筋肉や脂肪細胞などのさまざまな細胞に発達させることもできる。

## 欧州：

培養肉はNovel Foodとして位置付けられ、EFSAが申請時に必要な培養肉固有の項目（安全性審査項目）をチェックリスト形式で提供しているが、合否の基準は公表されていない。遺伝子組換え技術を使用した場合には遺伝子組換えの規制を適用される。

## オーストラリア及びニュージーランド：

培養肉はNovel Food（ただし定義は欧州のものとは異なる）として位置付けられている。培養肉固有の安全性審査項目はまだできていないが、FSANZは基準に含まれる可能性のある項目を公表している。

## 米国：

2019年に審査の実施主体がUSDA-FSIS（米国農務省食品安全検査局）とFDA（米国食品医薬品局）による分担体制と発表されたが、規制内容についての具体的な事柄は見えてこない。

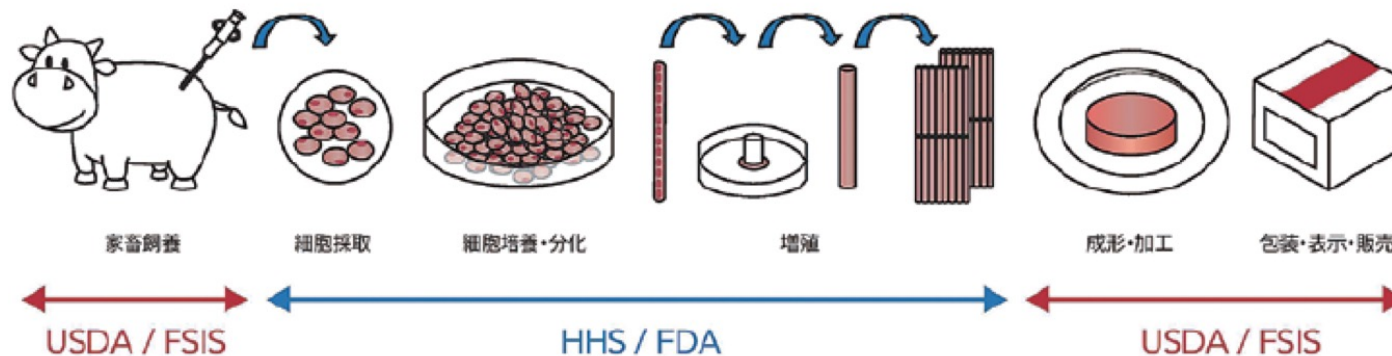
→FDAは、Upside Foods社製の、いわゆる培養肉につき、市販前コンサルテーションを終了し、安全性に関する質問はこれ以上ないことを表明（米国時間2022年11月16日（水））[承認・認証ではない]

FDA HPより：<https://www.fda.gov/food/cfsan-constituent-updates/fda-completes-first-pre-market-consultation-human-food-made-using-animal-cell-culture-technology>

## 米国のUSDA/FSISとHHS/FDAの監督権限

培養肉に関する FSIS と FDA の分担

監督検査の項目	USDA-FSIS	FDA
組織採取、細胞株と細胞貯蔵並びに全ての構成要素や添加物の監督		○
収穫段階までの細胞の増殖と分化の監督		○
収穫された培養肉が連邦食肉検査法及び連邦家禽肉製品検査法の基準を満たしているか検査	○	
培養肉の加工プロセスと加工食品が連邦食肉検査法及び連邦家禽肉製品検査法の基準を満たしているか検査	○	
培養細胞由来食品の表示検査	○	



出典：農畜産業振興機構 米国における食肉代替食品市場の現状 海外情報 畜産の情報 2019年10月号 [https://www.alic.go.jp/joho-c/joho05\\_000777.html](https://www.alic.go.jp/joho-c/joho05_000777.html)

USDA-FSIS (United States Department of Agriculture - Food Safety and Inspection Service: 米国農務省食品安全検査局)  
 FDA (Food and Drug Administration: 米国食品医薬品局)  
 HHS (Department of Health and Human Services: 米国保険福祉省)

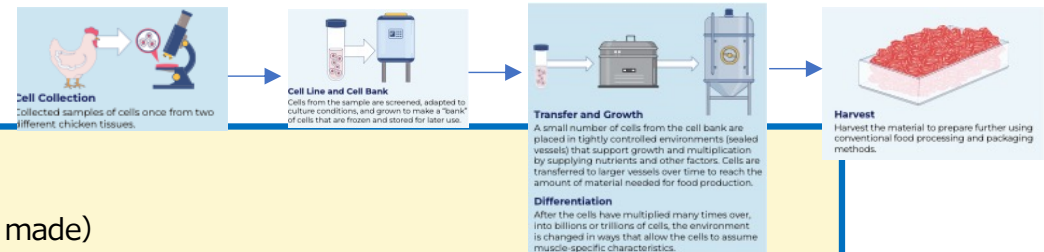
Upside Foods社がラボで培養した鶏肉：「当局に提出された情報を評価し、現時点で同社の**安全性に関する結論にこれ以上の疑問点はない**」とFDAが発表  
(Upside Foods社は、世界で初めてFDAが市販前コンサルテーションを終了した企業となった) 米国時間2022年11月16日(水) [承認・認証ではない]

今後「製造工程の細胞培養部分の**設備登録**を含むFDAの要件を満たすことに加えて、製造施設に対する米農務省食品安全検査局 (USDA-FSIS) の**検査許可証を取得**する必要がある」(FDA) [既にシンガポールではいわゆる培養肉の販売と消費が承認済]

FDA HPより：<https://www.fda.gov/food/cfsan-constituent-updates/fda-completes-first-pre-market-consultation-human-food-made-using-animal-cell-culture-technology>

Cell Culture Consultation Notification File: CCC 000002, cultured chicken (*Gallus gallus*) cells with characteristics of muscle and connective tissue

## FDA のレビュー内容



- 細胞の分離方法 (How the cells are isolated)
- セルバンクの作成方法 (How the cell bank is made)
- 細胞が増殖・分化する際の培養過程で使用される物質  
(Substances used in the culture process as the cells multiply and differentiate)
- 生産プロセスにおける潜在的なリスク要因の考慮  
(Consideration of potential risk factors in the production process)
- 従来の食品加工に向けた製品 (Product that is harvested for use in conventional food processing)

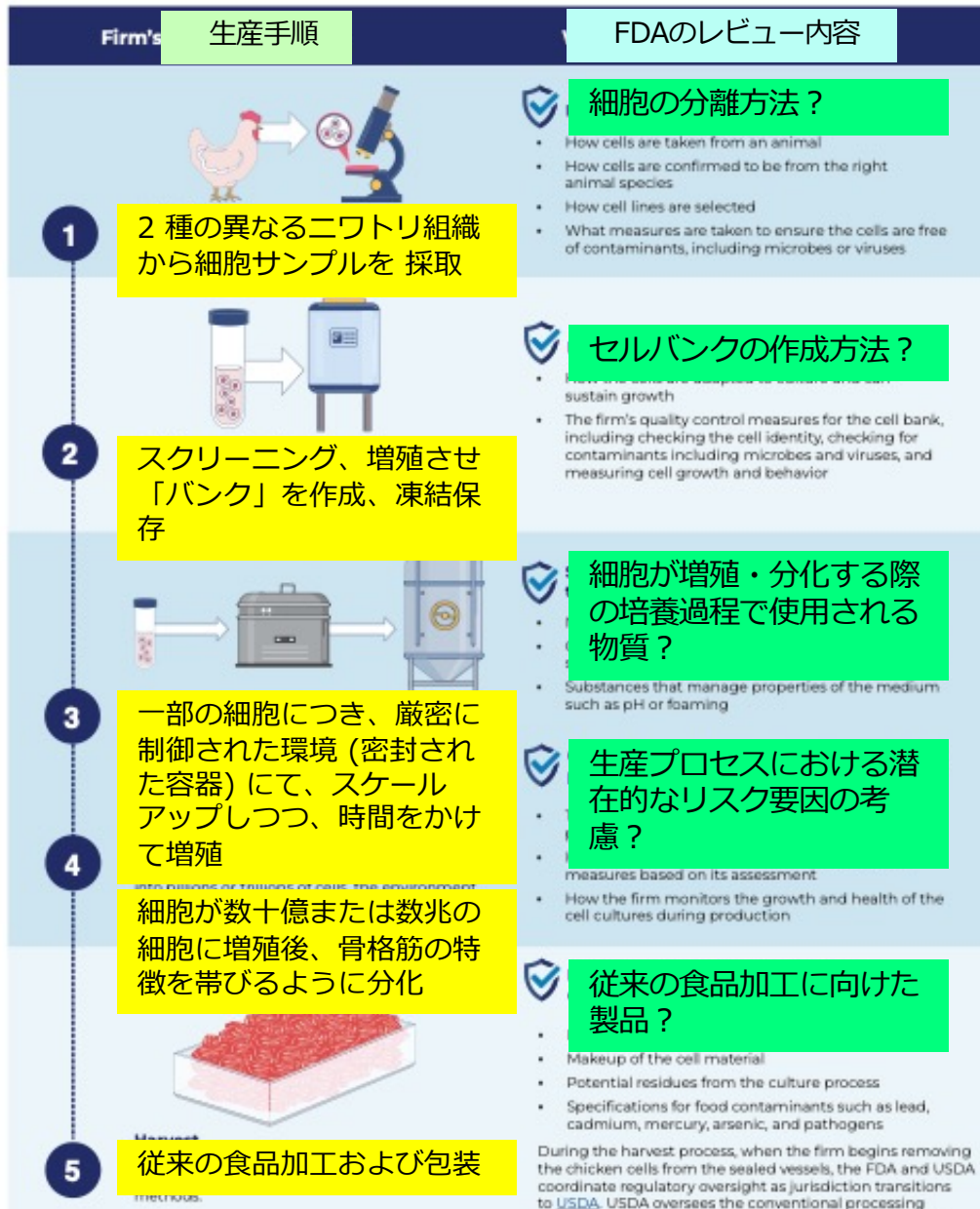
各生産段階における企業のハザード評価  
食品安全管理措置をどのように適用するか  
細胞培養の成長と健全性を監視する方法

FDA HPより：<https://www.fda.gov/media/163026/download>

What the FDA Evaluated During the First Completed Pre-Market Consultation

# What the FDA Evaluated During the First Completed Pre-Market Consultation

The complex process of taking a small number of live cells from livestock, poultry, seafood, or other animal species and growing them in a controlled environment to create a food can be broadly summarized in a few steps. Below is an example of what we reviewed at each production step during the firm's pre-market consultation:



FDA HPより <https://www.fda.gov/media/163026/download>

FDAは、Upside Foods社製の、いわゆる培養肉につき、市販前コンサルテーションを終了し、安全性に関する質問はこれ以上ないことを表明

提出された自社独自の評価書より抜粋

(<https://www.fda.gov/media/163262/download>) :

● 筋肉組織に由来する筋芽細胞株と、中期受精卵の皮膚組織に由来する線維芽細胞様細胞株が含まれる

● 4.3.2.1 Immortalization不死化：  
ヘイフリック限界（細胞の分裂回数の限界）により初代細胞培養（動物組織から直接分離および増殖させた、操作を最小限に抑えた細胞）は、大規模な培養が難しい

● 不死化のプロセスは、自発的な不死化またはバイオエンジニアリングによって達成

- 自発的な不死化
- 幹細胞のような元々不死化した細胞
- 遺伝子工学による不死化（ニワトリテロメラーゼ逆転写酵素（TERT）導入によるテロメアの維持）

→ テロメア：染色体末端の保護と最末端の複製を保証（生命の回数券）

質疑応答の書類の中に「少なくとも90日間の製造サイクル」と記載あり

Hippo-YAPシグナル伝達経路についての遺伝子操作の件は、一切、触れられていなかった

## FDAの科学的メモ

### 要約

・食品医薬品局 (FDA) は、UPSIDE 社によって提出された CCC 000002 の対象である食品を評価した

・この食品は、CCC 000002 に記載されている製造方法によって製造された、筋細胞と線維芽細胞の特徴を備えた細胞のシートの形をしたニワトリ (Gallus gallus) 培養細胞で構成される、収穫時の細胞材料として定義される

・細胞株は、成鶏または中期の受精鶏卵のいずれかから最初に分離される (注：成鶏からは筋肉組織由来、中期受精鶏卵からは皮膚組織由来の線維芽細胞由来)。分離された細胞株は、顕微鏡や免疫染色など、目的のために検証された標準的な方法を使用して、表現型が特徴付けられる

・細胞株は、懸濁培養に適応した、分化能を有する筋芽細胞および線維芽細胞の選択によって確立される。不死化は、培養中の選択によって、またはニワトリテロメラーゼ逆転写酵素 (TERT) を発現するシス遺伝子の導入によって達成される

・培養は、浮遊培養で細胞数を増加させる段階と、細胞が特定の媒体因子と表面接触の両方によって筋肉細胞の特徴が誘導される接着分化する段階から成る

・細胞は、培養容器の表面から回収槽に細胞シートの形で回収され、その後、温度管理された環境で洗浄および水分調整が行われる

・洗浄後の産物は、ニワトリ (Gallus gallus) 細胞の凝集した組織であり、従来の家禽製品と組成および栄養特性が類似している。種の同一性と細胞の同一性は、酵素結合免疫吸着アッセイ (ELISA) を使用して最終製品で検証された

・細胞株、生産プロセス (細胞バンクの確立を含む)、生産プロセスで使用される物質、および採取された細胞材料の特性に関する情報を評価した (含む、栄養成分)

・CCC 000002 で提示されたデータと情報に基づいて、CCC 000002 で定義された製造プロセスから得られた培養ニワトリ細胞材料で構成された、またはそれを含む食品は、他の組織によって製造された同等の食品と同じくらい安全であるという UPSIDE の結論について、現時点で疑問の余地はない

さらに、現時点では、CCC 000002 に記載されている製造プロセスが、食品を粗悪にする物質または微生物を保有または含有する食品になると予想されることを示す情報を特定していない

# 今日のお話 (30分間)

- 1) 開発の動向
- 2) 安全性や衛生規制の動向
- 3) 食肉産業界ならびに消費者の受け止め

### 3) 食肉産業界ならびに消費者の受け止め(含、リスクコミュニケーション)

nature  
food

REVIEW ARTICLE

<https://doi.org/10.1038/s43016-020-0112-z>

Check for updates

## Scientific, sustainability and regulatory challenges of cultured meat

Mark J. Post<sup>1,2</sup>, Shulamit Levenberg<sup>3,4</sup>, David L. Kaplan<sup>5</sup>, Nicholas Genovese<sup>6</sup>, Jianan Fu<sup>7</sup>, Christopher J. Bryant<sup>8</sup>, Nicole Negowetti<sup>9</sup>, Karin Verzijden<sup>10</sup> and Panagiota Moutsatsou<sup>2</sup>

NATURE FOOD | VOL 1 | JULY 2020 | 403–415 | [www.nature.com/natfood](http://www.nature.com/natfood)

**Table 4 | Summary of key outcomes from consumer surveys on cultured meat**

Survey source	Year	Sample size and demographics	Question	Would eat	Do not know	Would not eat
YouGov <sup>169</sup>	2013	1,729 adults (18+ years) in the UK	Imagine artificial meat was available commercially, do you think you would eat it?	19%	19%	62%
Pew Research <sup>147</sup>	2014	1,001 adults (18+ years) in the US	Would you...eat meat that was grown in a lab?	20%	2%	78%
Flycatcher <sup>145</sup>	2013	1,296 adults (18+ years) in the Netherlands	Suppose that cultured meat is available at the supermarket. Would you buy cultured meat in order to try it?	52%	23%	25%
The Grocer <sup>148</sup>	2017	2,082 adults (16+ years) in the UK	Would you ever buy 'cultured meat' grown in a laboratory?	16%	33%	50%
Wilks and Phillips <sup>146</sup>	2017	673 adults (18+ years) in the US	Would you be willing to try in vitro meat?	65%	12%	21%
Surveygoo <sup>162</sup>	2018	1,000 adults (18+ years) in the UK and US	Would you be willing to eat cultured meat?	29%	38%	33%
Bryant et al. <sup>152</sup>	2019	3,030 adults in the US (18+ years), India and China (18+ years)	How likely are you to try clean meat?	52%	34%	13%



### 3) 食肉産業界ならびに消費者の受け止め(含、リスクコミュニケーション)

表4 培養肉に関する消費者調査の主な結果の要約

	調査元	年	サンプルサイズと人口統計	質問	Question	Would eat	Do not know	Would not eat
						食べる	わからない	食べない
1	YouGov169	2013年	英国 成人1,729人(18歳以上)	人工肉が市販されていると想像してみてください。あなたはそれを食べると思いますか？	Imagine <b>artificial meat</b> was available commercially, do you think you would eat it?	19%	19%	62%
2	<a href="#">Pew Research147</a>	2014年	米国 成人1,001人(18歳以上)	あなたは... <b>実験室で育てられた肉</b> を食べますか？	Would you...eat <b>meat that was grown in a lab</b> ?	20%	2%	78%
3	<a href="#">Flycatcher145</a>	2013年	<b>オランダ</b> 成人1,296人(18歳以上)	培養肉がスーパーマーケットで入手可能であると仮定します。培養肉を購入しますか？	Suppose that cultured meat is available at the supermarket. Would you buy <b>cultured meat</b> in order to try it?	52%	23%	25%
4	The Grocer148	2017年	英国 成人2,082人(16歳以上)	<b>実験室で育てられた「培養肉」</b> を買うことはありますか？	Would you ever buy 'cultured meat' grown in a laboratory?	16%	33%	50%
5	<a href="#">Wilks and Phillips146</a>	2017年	米国 成人(18歳以上)673人	<b>体外の肉</b> を試してみませんか？	Would you be willing to try <b>in vitro meat</b> ?	65%	12%	21%
6	<a href="#">Surveygoo162</a>	2018年	英国と米国 1,000人の成人(18歳以上)	<b>培養肉</b> を食べてくれませんか？	Would you be willing to eat <b>cultured meat</b> ?	29%	38%	33%
7	<a href="#">Bryant et al.152</a>	2019年	米国(18歳以上)、インド、中国(18歳以上)の成人3,030人	<b>きれいな肉</b> を試す可能性はどのくらいありますか？	How likely are you to try <b>clean meat</b> ?	52%	34%	13%

A major limitation of all research on consumer acceptance is its hypothetical nature. As there are no cultured meat products currently available commercially, researchers have been unable to observe consumer preferences in practice or explore specific aspects of the product which are appealing.

消費者受容に関するすべての研究の主要な限界は、その仮説的性質にある。現在市販されている培養肉製品はないため、研究者は消費者の嗜好を実際に観察したり、製品の魅力的な面を具体的に探ったりすることができない

→具体的なものが開発されていない現状では、正確に消費者の受け止めを把握することは困難と考えられる

Mark J. Post et al, Scientific, sustainability and regulatory challenges of cultured meat. Nature Food 1(7): 403-415, 2020. DOI:10.1038/s43016-020-0112-z

# メモ

## 開発の動向

- ・世界初の販売許可を取得したEat Just社（米国）の細胞培養食品：シンガポール政府による世界初の承認（2020年）（ニワトリ不死化細胞株）
- ・FDAによりはじめて、市販前コンサルテーションが終了し、安全性に関する質問はこれ以上ないことが表明された、Upside Foods社（米国）の細胞培養食品（2022年）（ニワトリ不死化細胞株）

## 安全性や衛生規制の動向

- ・シンガポールは、細胞培養食品をNovel Food（新規食品）の規制枠組みの中で取り扱っており、シンガポール食品庁（SFA）が細胞培養食品を含むNovel Food（新規食品）の安全性評価の要件およびFAQ（頻繁に尋ねられる質問）に関する文書を公表（安全性評価に係る文書は公開されていない）
- ・米国は、安全性に関する市販前コンサルテーションを行った（ガイダンスは公表されていない模様）[承認・認証ではない]

Thank you for your attention !

ご清聴をありがとうございました

