

細胞性食品

動物・植物・微生物の「細胞」などを利用して生産された食品。動物または植物由来の細胞や微生物を培養したもの（培養細胞）のうち、食品としての利用が可能なものを細胞性食品と呼ぶ。原則として細胞であればその種によらず培養が可能であるため、家畜や家禽類、魚介類、植物、微生物など、目的とする用途に合わせた細胞が用いられる。また、ある食品〇〇（カテゴリ名）の細胞を培養して生産した食品を細胞性〇〇（カテゴリ名）などと呼ぶ。

細胞に直接栄養を与えて必要なたんぱく質等を生産可能であることから、細胞性食品の生産は、従来よりも少ない資源で効率的に食品を得る手段として期待されており、世界的な人口増加や気候変動、家畜伝染病の蔓延等で従来の食品生産の安定供給が難しい場合の補完的な食料供給源としての可能性が期待されている。また、細胞性ウナギやマグロ、フォアグラ等の開発がなされるなど、食文化の保存という観点でも着目される分野である。

細胞性食品分野の世界の開発動向として、細胞性食品を原料の一つとして、調味料等で味付けを施す、形を整える、既存の食品と組み合わせる等の加工を施した細胞性〇〇加工食品の形態での開発・提供が主流である。細胞性〇〇加工食品は、

便宜上細胞性〇〇と略して呼ばれることがある。

類義語として「培養肉」や「細胞培養食品」等がある。消費者による誤認回避や

従来 of 食の生産者への配慮、国際的な整合性の観点などから、フードテック官民

協議会 細胞農業ワーキングチーム（WT）は「細胞性食品」という名称を

基本とする方針を示している。

（吉富愛望アビガイル）