



農林水産省によると、1キロの精肉生産に牛なら11キロ、豚なら6キロのトウモロコシ飼料が必要という。畜肉消費の抑制は脱炭素につながる一方、世界人口の増加が見込まれる中、2030年ごろにはタンパク質不足が顕在化するとされる。

現状の肉の代替源は大豆ミートが多いが、フードピクト

(神戸市灘区)は野菜を主役に据える「プラントベース」で解決を図る。

兵庫県の補助を受け、肉を使わないレシピを試作。ミンチ状に切ったキノコ類を肉に見立て、丹波の黒豆と合わせた「やさしいミンチ」は、生産に係る温室効果ガス排出量が豚肉を使った場合より93%、牛肉使用より98%削減できた。輸入大豆は輸送時に二酸化炭素(CO₂)排出を伴うため、地域の飲食店などと共同で[]のレシピ開発を進める。菊池信孝社長(37)は「日本のおいしい野菜を生かし、完全植物性の料理を広めた」と意気込む。

左の記事を読んで下の問いに答えましょう。

1 傍線部のために、記事にある、大豆や野菜を使った肉のような食べ物「代替肉」がありますが、もう一つ、動物の細胞を人工的に増やして作る肉があります。その肉を何というでしょう。

2 空欄には、現地で生産されたものを現地で消費するという意味の4文字の言葉が入ります。漢字で書きましょう。

3 代替肉や動物の細胞を人工的に増やして作る肉のデメリットは何でしょう。あなたの考えを書きましょう。

1	肉			
2				
3				

* 解答は次ページ

NIEワークシートのこたえ（2023年6月12日公開）

◆ワークシート「代替肉の進化」

2023.6.5付朝刊 3面総合 解答

- 1 培養(ばいよう)肉
- 2 地産地消
- 3 安全性 栄養バランス コストが高い 味
食肉業界の仕事がなくなる など