

竹内（昌）研究室

培養肉からバイオハイブリッドマシンまで

機械・生体系部門



MEMS・バイオテクノロジー・再生医工学

情報理工学系研究科 知能機械情報学専攻
総合文化研究科 広域科学専攻
工学系研究科 先端学際工学専攻

<http://www.hybrid.t.u-tokyo.ac.jp/>

食べられる培養肉！



「培養肉」とは、動物の個体からではなく、細胞を体外で組織培養することによって得られた肉のことで、家畜を肥育するのとは比べて地球環境への負荷が低いことや、畜産のように広い土地を必要とせず、厳密な衛生管理が可能などの利点があるため、従来の食肉に替わるものとして期待されています。

近年、世界中で「培養肉」の研究が行われていますが、そのほとんどが、「ミンチ肉」を作製する研究です。当研究グループは、肉本来の食感を持つステーキ肉を「培養肉」で実現する目標に向け、筋組織の立体構造を体外で作製する研究に取り組んでいます。

