２０２０年の世界の穀物生産量は
過去最高で、これを世界の人口
約78億人で割れば
全世界の人が生きていくのに
十分な量をまかなえるそうです。
にもかかわらず
世界の飢餓人口は過去最高の
８億人に達しました。
現在の食料システムは持続可能で
はなく
２０３０年までに持続可能な食料
システムに転換しなければ
手遅れになるそうです。
その食料システムの歪みを生んで
いる、一つの原因が**「肉」**だそう
です。
牛を育てるための穀物は
世界の三分の一が家畜のエサに
使われています。
（牛は草食動物なので、穀物を食
べさせられていることは
不自然なんですけどね～）

その穀物を育てるためには、膨大な
水が必要で
家畜用のトウモロコシを育てている
アメリカの広大な穀倉地帯では地
下水が唯一の水源でしたが
近年、地下水の枯渇が進み
あと10年で地下水がなくなるそう
です。
生産に大量な穀物と水が必要な
**「肉」**
その消費量を減らすために注目さ
れているのが、**「人工肉」**
大豆が主な原料で、スタンフォード
大学の医学者らが肉を分子レベル
で解析し、肉汁まで再現しているそ
うです。
牛肉と比べ、水の使用量87％
温室効果ガスの排出量、89％も
減らせるそうです。
肉の生産に使用する穀物などは
一部の発展途上国の食事にまわす
ことで
格差解消に繋がるそうです。

**「人工肉」**いわゆる**「大豆肉」**です
ね。
皆さん食べた経験ありますか？
ベジタリアンの方は好んで食べて
いるかもしれませんが
最近では大手企業でもこの**「大豆
肉」**を使った商品を販売していま
す。
私がテレビで知った範囲だと
一人焼肉で話題の「焼肉ライク」で
も好評のようで
今では全店舗に
メニューとしてあるようです。
そして、ファストフードの
ドトール・ロッテリア
モスバーガー・フレッシュネスバー
ガー・バーガーキングで
販売しているようで
マクドナルドも今年中に販売する
そうです。

ということで
今回、阿佐ヶ谷にあるドトール
モスバーガー・バーガーキングの
「大豆肉」を使ったバーガーの
味がどうこうより
どこが牛肉に近いか！を食べ
比べしました！


ドトール


モスバーガー