

# BSEプリオンノックアウト牛が お目見え

市内安居の田園に広がる約36軒の東京大学農学生命科学研究科附属牧場では、獣医師の育成と、畜産に関する最先端の研究によって人間と動物の共生を目指しています。

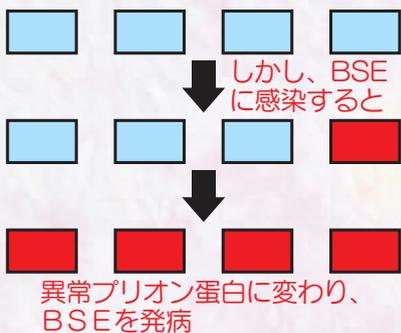
そして6月には、BSEを発生しない牛の研究のため、生後8か月のメスの黒毛和種2頭がお目見えしました。BSE（いわゆる狂牛病）とは、異常プリオンの蓄積によって脳や神経細胞が破壊される牛の病気。プリオンノックアウト牛と呼ばれる2頭の牛は、プリオン遺伝子を持たないため、BSEにならないとされています。専門知識が不可欠とされるBSE問題。今、同牧場の研究が全世界の注目を浴びています。

## 東大附属牧場で最先端技術に着手

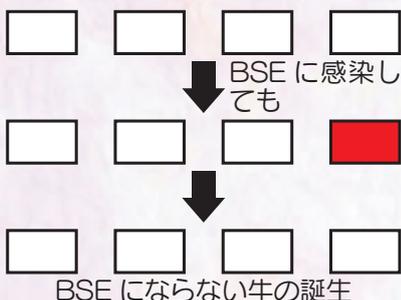


生後8か月のプリオンノックアウト牛

【健康な牛は正常なプリオン蛋白を作る】



【プリオン蛋白のない牛】



食生活改善推進員が紹介する



豚肉・ニンニク・夏野菜！  
栄養豊富な旬の食材や豚肉を使ったこの一品は、暑い夏を乗り切るのに最適です。



栄養素量（1人分） エネルギー…225kcal  
たんぱく質…10.1g 脂質…11.4g 塩分…2.5g

### 豚肉と夏野菜のスタミナ炒め

材料（4人分）

- 豚肉（もも赤み薄切）…………… 120g
- おろしニンニク…………… 2片分
- 酒・みりん・しょう油…………… 各大さじ1
- 片栗粉…………… 大さじ2
- 赤ピーマン…………… 1/2個
- 黄ピーマン…………… 1/2個
- ピーマン…………… 2個
- なす…………… 2個
- 玉ねぎ…………… 中1個
- サラダ油…………… 大さじ3
- 塩…………… 小さじ1
- こしょう…………… 少々

作り方

1. 豚肉は2cmの長さに切る。おろしニンニク・酒・みりん・しょう油に5分程度つける。
2. 野菜は全て食べやすい大きさに切る。
3. 1の豚肉に片栗粉をまぶす。フライパンに大さじ2の油をひいて炒め、皿にあげておく。
4. フライパンに大さじ2の油をひいて野菜を炒め、3の豚肉を入れ塩・こしょうで味を整える。