



松江勇次特任教授が日本農学賞等を受賞

概要

九州大学大学院農学研究院の松江特任教授が、日本農学会より、日本の農学研究分野で最高の荣誉である日本農学賞を受賞しました。また、併せて読売新聞社より、読売農学賞を受賞しました。

松江特任教授は、「米の食味評価法の確立と栽培環境の影響の解析に基づいた良食味米の生産技術に関する研究」を行い、米の食味形成に関する学理を構築しました。その成果は、広く国内外の生産現場に普及しています。今回の受賞では、食味を応用科学である農学の重要な研究分野として展開させ、農学の発展に寄与したことが高く評価されました。

なお、授与式は、平成24年4月5日に東京で行われました。

背景

世界的にはジャポニカ米（日本型イネと呼ばれ、粒形は短粒米で粘りがある。）の作付け急増や米の品質・食味改善を目指した国際競争が熾烈になっています。他方、国内においては、消費者の良食味米、ブランド米嗜好が高まり、産地間競争が激化しています。こうした状況の中、これまで米の食味研究について、科学的な食味評価に基づいた米の食味とこれに関わる栽培環境との関係の解明が全くされていませんでした。また、食味から見た品種の適応性や産地の適格性の解析も不十分でした。このため、米の食味研究と良食味米の品種育成および栽培方法の改善に大きな支障となっていました。

内容

松江特任教授は、長年、米の食味（美味しさ）という科学研究の対象とすることが容易でないテーマに挑戦し、実際の食味官能試験結果に裏付けられた食味の要因解析に基づいて、食味を客観的に測定・評価するための指標や方法を開発しました。また、それらを利用して米の食味に及ぼす栽培環境の影響及び遺伝子レベルでの食味研究に関する研究を世界に先駆けて展開し、大きな成果を挙げました。さらに、その研究成果を通じて、良食味米品種の育成と栽培方法の開発に大きく貢献しました。主な成果は、①高精度・高効率な米の食味検定法の開発、②食味と米の理化学的特性との関係解明、③栽培環境条件が米の食味に及ぼす影響の解明、④食味から見た品種の適応性と産地の適格性の解明、⑤食味の多様性の解明と食味に関与するDNAマーカー（遺伝子の識別ができるような目印[マーカー]となる塩基配列を持つ染色体）の開発です。

効果

- 良食味品種の育成・選定、また、普及方法や栽培技術の改善上の理論的根拠が得られ、その結果、より速やかで適確な良食味米生産のための各種方策をとることが可能になります。
- 米の品質・食味改善を目指した国際競争が熾烈になっている中で、日本産米の品質・食味の素晴らしさが国際的にアピールでき、世界のジャポニカ米に負けない自信を持って発信できる画期的な「日本ブランド米」をデザインすることができます。

今後の展開

- 環境に左右されない良食味品種の育成及び育種年限の短縮化と選抜の効率化を図るために、DNAマーカーを用いた食味評価法の開発と食味関連遺伝子の単離の研究を加速させていきます。
- ジャポニカ米の食味評価基準・方法の世界基準を策定します。

【お問い合わせ】

大学院農学研究院 特任教授 松江勇次

電話：092-612-2865

FAX：092-612-2872

Mail：matsue@farm.kyushu-u.ac.jp